

CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS DE IOGURTE FUNCIONAL DE LEITE DE CABRA COM SABOR DE FRUTOS TROPICAIS

CARMINATI, L. L. A¹
PICANÇO, N. F. M.²
FARIA, R. A. P. G.³
CABRAL, T. A⁴
REBELATO; I.S.¹
PATIAS, S. G. O.⁵
FERREIRA, N. S. S.

¹IFMT - Instituto Federal de Mato Grosso - Instituto Federal de Mato Grosso

²Campus Bela Vista - Instituto Federal de Mato Grosso

³Departamento Química e Meio Ambiente / IFMT - Instituto Federal de Mato Grosso

⁴IFMT Campus Bela Vista

⁵Instituto de Ciências Exatas e da Terra / IFMT - Universidade Federal do Mato Grosso

Categoria de apresentação | Presentation type:

Pôster

Eixo temático | Track category:

Química e Análise de Alimentos e Análise Sensorial (QA)

Palavras-chave | Keywords:

cabra
leite
Frutas

Resumo (Texto Científico) - Máximo 300 palavras | Abstract (Scientific Text) - (Maximum 300 words):

O consumo de leite de cabra e seus derivados são crescentes em nosso país em função do reconhecimento de seu valor nutricional e à presença de elementos funcionais que beneficiam a saúde humana. Com isso seus maiores consumidores são pessoas intolerantes e alérgicas à proteína do leite de vaca. Objetivo do trabalho foi avaliar as características sensoriais do iogurte de leite de cabra com sabores de frutos tropicais. Foram elaboradas três formulações com cada tratamento com sabor de T1= banana, T=2 maracujá e T=3 mangaba nas concentrações de 5, 10 e 15 % respectivamente. Na elaboração do xarope das frutas de banana, mangaba, e maracujá utilizou-se 54% de sacarose, 35% de polpa de frutas e 11% de água. O iogurte foi submetido à avaliação sensorial através de escala hedônica não estruturada por uma equipe de 90 provadores não treinados. Os parâmetros analisados foram: cor, aroma, sabor, textura e aparência geral. Observou-se através das análises estatística que o produto teve boa aceitabilidade. No T1 a formulação com 15% de xarope foi a mais aceita. Não houve diferença significativa entre as formulações do T2. No entanto a formulação com 15% de xarope de maracujá obteve maior índice de aceitabilidade. No T3 a formulação com 10 e 15% obtiveram altos níveis de aceitabilidade. A avaliação sensorial de iogurte de leite de cabra com os três tratamentos com xarope de banana, mangaba e maracujá demonstraram que o produto obteve uma boa aceitação dos provadores, sugerindo que esses sabores de frutas tropicais mascarou o sabor e odor característico do leite de cabra , sugerindo sua viabilidade para o seu consumo e mercado.

Órgão de fomento e número do processo | Funding agency and case number:

IFMT