

## **ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA E CENTESIMAL DO IOGURTE GREGO DE BETERRABA**

BRITTO, G. C. S.<sup>1</sup>  
FERREIRA, N. S. S.<sup>1</sup>  
SANTIAGO, D.M.<sup>1</sup>  
REBELATTO, I. S.<sup>1</sup>  
PICANÇO, N. F. M.<sup>2</sup>  
FARIA, R. A. P. G.<sup>2</sup>  
REBELATO, M. B.<sup>1</sup>  
WANDERLEY, M. D.<sup>2</sup>  
PATIAS, S. G. O.<sup>2</sup>  
BRITTO M. A.<sup>3</sup>

<sup>1</sup>Estudante do Curso de Engenharia de Alimentos Campus Cuiabá - Bela Vista. Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Mato Grosso

<sup>2</sup>Programa de Pós-Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos, Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Mato Grosso – campus Cuiabá – Bela Vista – Mato Grosso

<sup>3</sup>Profissional em Engenharia de alimentos UNIVAG - MT

### **Categoria de apresentação | Presentation type:**

Pôster

### **Eixo temático | Track category:**

Química e Análise de Alimentos e Análise Sensorial (QA)

### **Palavras-chave | Keywords:**

Beterraba

corante natural

Saudável

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

A beterraba é uma hortaliça caracterizada por possuir uma raiz tuberosa comestível. A coloração da beterraba é justificada pela presença das betalainas, que são pigmentos nitrogenados característicos da ordem Caryophyllales, da qual essa hortaliça faz parte. O objetivo do trabalho foi desenvolver um iogurte grego com sabor de beterraba, sem nenhum tipo de aditivo químico. Desenvolveu-se um xarope de beterraba com 62 °Brix. O iogurte grego foi produzido com 8% de sacarose e em seguida foram feitos três tratamentos: T1= 20%, T2= 30% e T3=40% de xarope de beterraba respectivamente. Verificou-se as características físico-químicas (pH e acidez) e centesimal (umidade, extrato seco, gordura, proteínas e cinzas) de acordo com a metodologia ADOLFO LUTZ (2008). O pH determinado no iogurte grego de beterraba (20%) foi de 4,30±0,02. Esse valor aproxima-se do encontrado por LEMOS (2014) que foi de 4,31±0,07 em seu trabalho de iogurte Grego sabor Café na concentração de 14%. A IN 46 (BRASIL, 2007) preconiza que a acidez deve estar entre 0,6 a 2,0g de ácido láctico/100g do produto, assim, o valor de acidez encontrado no presente trabalho (1,46%) está dentro da legislação vigente. A umidade (69,03%±0,08), cinzas (1,04%±0,08) e proteínas (7,38%±0,08) apresentaram valores próximos aos obtidos por SAMPAIO (2007) que foram 66,96%±1,59, 1,37%±0,1 e 6,34%±0,05, respectivamente. Nota-se que o teor de lipídios de 5,4%±0,53 não está de acordo com a legislação vigente que estabelece o mínimo de 3%. Levando em consideração que ainda não há parâmetros na legislação para cinzas e umidade, foram encontrados os valores de 1,04%±0,08 e

69,03%±0,08 respectivamente. Portanto, o iogurte grego sabor beterraba apresenta-se nutritivo e como boa opção ao consumidor. Além disso, a indústria teria uma ótima oportunidade lucrativa comercializando-o, já que o produto é de baixo custo e benéfico à saúde por apresentar um corante natural em sua composição.

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