



PIBIC/CNPq/UFCA-2013

DESENVOLVIMENTO DE IOGURTE DE LEITE DE CABRA ADICIONADO DE CENOURA EM PÓ OBTIDA POR SECAGEM EM LEITO DE JORRO

Eugênia Telis de Vilela Silva¹, Ana Paula Trindade Rocha².

RESUMO

Foi desenvolvido o iogurte de leite de cabra adicionado de cenoura em pó obtida por secagem em leito de jorro. O leite e a cenoura utilizados na elaboração do iogurte submetidos a testes físico-químicos de acordo com o estabelecido pela legislação. Os resultados obtidos foram satisfatórios. A cenoura em pó foi obtida através da secagem da cenoura *in natura* em leito de jorro nas temperaturas de 60, 70 e 80°, a temperatura utilizada foi determinada através de testes preliminares e da análise do pó de cenoura que melhor preservou as características do produto *in natura* e apresentou melhor rendimento, o pó escolhido foi o seco a 80°, por apresentar um rendimento melhor e um menor teor de umidade. O iogurte foi elaborado utilizando um planejamento fatorial 2² mais três pontos centrais, onde foi estudado como variáveis independentes as concentrações de açúcar e pó de cenoura e como variáveis respostas os atributos físico-químicos. O iogurte foi submetido às mesmas avaliações físico-químicas realizadas no leite de cabra, e apresentou valores satisfatórios, quando comparados aos estabelecidos para iogurte natural a partir de leite de vaca, e aos existentes na literatura para leite de cabra.

Palavras-chave: Pó de cenoura, caracterização físico-química, elaboração de iogurte;

ABSTRACT

Was developed yoghurt from goat's milk added carrot powder obtained by drying in spouted bed. The milk and carrots used in the preparation of yogurt undergo physico-chemical accordance with the law. The results obtained were satisfactory. The carrot powder was obtained by drying the carrot in nature in spouted bed at temperatures of 60, 70 and 80, the temperature used was determined by preliminary tests and analysis of carrot powder the best preservation of the product characteristics in natura and showed better performance, the powder chosen was dried at 80 °, provide a better yield and a lower moisture content. The yogurt was prepared using a 22 factorial design plus three central points, which was studied as independent variables the concentrations of sugar and carrot powder as response variables and the physical and chemical attributes. The yogurt was subjected to the same test performed in physicochemical goat milk, and presented satisfactory values when compared to those for yogurt from cow's milk, and those from the literature for goat milk.

Keywords: Carrot Powder, physicochemical characterization, preparation of yogurt;

¹Aluna do Curso de Engenharia de Alimentos, Unidade Acadêmica de Engenharia Agrícola, UFCA, Campina Grande, PB, E-mail: eugeniatelis@gmail.com

² Engenharia Agrícola, Professora Doutora, Unidade Acadêmica de Engenharia Agrícola, UFCA, Campina Grande, PB, E-mail: ana_trindade@yahoo.com.br