



ELABORAÇÃO DE IOGURTE À BASE DE EXTRATO HIDROSSOLÚVEL DE VEGETAL E LEITE CAPRINO

Luah de Alencar Andrade¹, Mônica Correia Gonçalves²

RESUMO

O leite caprino apresenta atributos sensoriais que influenciam negativamente o seu consumo. Uma alternativa viável, além de agregar valor à produção e minimizar a rejeição a este tipo de leite, é a elaboração de produtos derivados, como iogurte adicionado de extratos hidrossolúveis vegetais. Neste sentido, a pesquisa teve como objetivo a elaboração de iogurte à base de extrato hidrossolúvel de amendoim e leite caprino. As porcentagens da mistura de leite caprino e extrato hidrossolúvel foram definidas a partir de testes preliminares, formulação com 90% de leite caprino e 10% de extrato hidrossolúvel vegetal (F2), 80% de leite caprino e 20% de extrato hidrossolúvel vegetal (F3), 70% de leite caprino e 30% de extrato hidrossolúvel vegetal (F4) e a formulação padrão (P – 100% de leite caprino) foi produzida para comparar com as demais. Foram realizadas análises físico-químicas de pH, acidez total, proteína, lactose e sacarose, análises microbiológicas de coliformes 35°C e 45°C, *Salmonella* spp., bolores e leveduras, bactérias lácticas, análises de cor e viscosidade nos tempos 1, 15, 30 e 45 dias de armazenamento. Os iogurtes apresentaram teor de gordura variando entre 3,25% e 4,03% e percentual de proteína dentro do estabelecido pela legislação. Os valores de lactose e pH diminuíram ao final do tempo de armazenamento e houve um aumento na porcentagem de acidez. Quanto aos padrões microbiológicos, os iogurtes atenderem ao preconizado pela legislação, com exceção para a quantidade de bactérias lácticas. Os resultados obtidos apontam a possibilidade de produzir iogurte com extrato hidrossolúvel de amendoim, entretanto, a adição do extrato hidrossolúvel de amendoim refletiu na baixa contagem das bactérias lácticas das bebidas, sendo necessário ajustar o tempo de fermentação e ou a porcentagem das bactérias adicionadas para a produção dos iogurtes.

Palavras-chave: Inovação, Caprinocultura, Amendoim, Bebidas lácteas.

¹Aluna do curso de Engenharia de Alimentos, Unidade Acadêmica de Tecnologia de Alimentos, Centro de Ciências e Tecnologia Agroalimentar, UFCG, Pombal, PB, e-mail: luahaandrade@gmail.com

²Doutora, Professora da Unidade Acadêmica de Tecnologia de Alimentos, Centro de Ciências e Tecnologia Agroalimentar, UFCG, Pombal, PB, e-mail: mnygoncalves@gmail.com



ELABORATION OF YOGURT BASED ON WATER-SOLUBLE VEGETABLE EXTRACT AND GOAT MILK

ABSTRACT

Goat milk has sensory attributes that negatively influence its consumption. A viable alternative, in addition to adding value to production and minimizing rejection of this type of milk, is the elaboration of by-products, such as yoghurt added with water-soluble vegetable extracts. In this sense, the research had as objective the elaboration of yogurt based on water-soluble extract of peanuts and goat milk. The percentages of the mixture of goat milk and water-soluble extract were defined from preliminary tests, formulation with 90% goat milk and 10% water-soluble vegetable extract (F2), 80% goat milk and 20% water-soluble vegetable extract (F3), 70% goat milk and 30% water-soluble plant extract (F4) and the standard formulation (P - 100% goat milk) was produced to compare with the others. Physicochemical analyzes of pH, total acidity, protein, lactose and sucrose, microbiological analyzes of coliforms 35°C and 45°C, Salmonella spp., molds and yeasts, lactic acid bacteria, color and viscosity analyzes in times 1 were carried out. 15, 30 and 45 days of storage. Yogurts had a fat content ranging between 3.25% and 4.03% and protein percentage within the established by legislation. The values of lactose and pH decreased at the end of the storage time and there was an increase in the percentage of acidity. As for microbiological standards, yogurts meet the requirements of legislation, except for the amount of lactic acid bacteria. The results obtained indicate the possibility of producing yogurt with water-soluble peanut extract, however, the addition of water-soluble peanut extract reflected in the low count of lactic bacteria in the beverages, making it necessary to adjust the fermentation time and/or the percentage of bacteria added for the yogurts production.

Keywords: Innovation, Goats, Peanuts, Dairy beverages.