



16, 17 e 18 de novembro de 2016.
Campina Grande, Paraíba, Brasil

DESENVOLVIMENTO E CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA E MICROBIOLÓGICA DE SORVETE TIPO *FROZEN YOGURT* FUNCIONAL OBTIDO A PARTIR DE LEITE CAPRINO

Luana Stephanie Fernandes de Andrade¹, Maria Elieidy Gomes de Oliveira²

RESUMO

Neste estudo analisou-se a vida útil de quatro tipos de *Frozen Yogurts*, sendo um tratamento padrão (S1), sorvete probiótico (S2), sorvete prebiótico (S3) e sorvete simbiótico (S4). As amostras foram submetidas às análises físico-químicas e microbiológicas. Após as análises, constatou-se que a maioria das formulações de sorvete tipo *frozen yogurt* apresentaram teores de proteínas e sólidos totais dentro dos valores citados pela legislação em vigor para gelados comestíveis. No entanto, os valores obtidos para a gordura foram baixos, justificando um produto de baixo valor calórico. As amostras adicionadas da cultura probiótica e do prebiótico oligofrutose apresentaram populações de *L. acidophilus* acima do mínimo recomendado pela literatura e legislação brasileira para promover efeitos benéficos à saúde humana, caracterizando o produto como funcional, possibilitando observar que o *frozen yogurt* é um produto lácteo adequado para a veiculação da bactéria probiótica *L. acidophilus* e que quando em simbiose com o prebiótico aumenta a sua viabilidade, podendo ser destinado para um mercado em expansão e dirigido para um público interessado por hábitos alimentares saudáveis. Os resultados possibilitaram demonstrar que as formulações de *frozen* caprino desenvolvidas no presente estudo são excelentes veículos para a incorporação de microorganismos probióticos e prebióticos (associados), além de apresentar qualidade nutricional e estabilidade microbiológica ao longo da vida de prateleira.

Palavras-chave: leite de cabra, alimentos funcionais, qualidade.

¹Graduanda em Nutrição, Unidade Acadêmica de Saúde, UFCG, Cuité, PB, E-mail: marilinsmendes@gmail.com

²Nutrição – UFPB. Doutora, Unidade Acadêmica de Saúde, UFCG, Cuité, PB, E-mail: elieidynutri@yahoo.com.br



16, 17 e 18 de novembro de 2016.
Campina Grande, Paraíba, Brasil

DEVELOPMENT AND CHARACTERIZATION PHYSICOCHEMICAL AND MICROBIOLOGICAL OF ICE CREAM TYPE FROZEN YOGURT FUNCTIONAL FROM GOAT MILK

ABSTRACT

In this study we assessed the useful life of four types of Frozen Yogurts, with a standard treatment (S1), probiotic cream (S2), prebiotic cream (S3) and symbiotic cream (S4). The samples were subjected to physical, chemical and microbiological analysis. After the analysis, it was found that most ice cream type frozen yogurt formulations showed total protein content and solids within the range cited by law for ices. However, the values were obtained for low fat, justifying a product of low calorific value. Samples of the added probiotic culture and prebiotic oligofructose presented *L. acidophilus* populations above the minimum recommended by the literature and Brazilian law to promote beneficial effects on human health, characterizing the product as functional, enabling note that frozen yogurt is a dairy product suitable for the placement of probiotic bacteria *L. acidophilus* and when in symbiosis with the prebiotic increases its viability and may be destined for an expanding market and directed to an audience interested in healthy eating habits. It was possible to show that the frozen goat formulations developed in this study are excellent vehicles for the incorporation of probiotic micro-organisms and prebiotics (associated), and present nutritional quality and microbiological stability over the shelf life.

Keywords: goat milk, functional food quality.