



**DESENVOLVIMENTO E CARACTERIZAÇÃO DE IOGURTE CAPRINO  
PREBIÓTICO ADICIONADO DE GELEIA DA POLPA DO MANDACARU (*Cereus  
jamacaru*) E MARACUJÁ**

Jéssica Patrícia de Medeiros Nóbrega<sup>1</sup>, Heloísa Maria Ângelo Jerônimo<sup>2</sup>

## RESUMO

Atualmente, os alimentos funcionais vêm ganhando bastante espaço por possuírem características diferenciadas, as quais fomentam fornecer benefício ao organismo humano, devido as particularidades nutricionais. Visando a procura elevada destes e a sua ação positiva na saúde dos indivíduos, objetivou-se, com o presente trabalho elaborar iogurte de leite caprino prebiótico, acrescido de geleia do maracujá e do fruto do mandacaru (*Cereus jamacaru*). Posteriormente, foram realizadas análises físicas, físico-químicas e microbiológicas e constatadas as suas propriedades, afim de mensurar a ação funcional do produto. Diante dos dados analisados, foi observado que o iogurte é um produto íntegro que apresenta elevado valor nutricional sem ofertar riscos à saúde dos indivíduos.

**Palavras-chave:** Alimento Funcional, Saúde, Propriedades Nutricionais.

---

<sup>1</sup>Aluna do curso Bacharelado em Nutrição, Departamento de Saúde, UFCG, Campina Grande, PB, e-mail: nobregajessicam@gmail.com

<sup>2</sup>Dra., Professora Adjunta do Centro de Educação e Saúde- CES, UFCG, Campina Grande, PB, e-mail: helogero@yahoo.com.br

***DEVELOPMENT AND CHARACTERIZATION OF YOGHURT PREBIOTIC  
CAPRINE ADDED FROM MANDACARU (Cereus jamacaru) POLAND JELLY AND  
MARACUJÁ.***

**ABSTRACT**

Currently, functional foods have been gaining a lot of space because they have different characteristics, which promote the benefit of the human organism due to the nutritional peculiarities. Aiming at the high demand of these and their positive action on the health of the individuals, with the present work elaborated yogurt of goat milk prebiotic, plus jelly of the passion fruit and mandacaru (*Cereus jamacaru*) fruit. Subsequently, physical, physical-chemical and microbiological analyzes were performed and their properties were verified, in order to measure the functional action of the product. Based on the analyzed data, it was observed that yogurt is an intact product that presents high nutritional value without offering risks to the health of individuals.

**Keywords:** Functional Food, Cheers, Nutritional Properties.