



APLICAÇÃO DE INULINA NA ELABORAÇÃO DE IOGURTE SABORIZADO COM RESÍDUOS DO ABACAXI

Elizabeth Alves de Oliveira¹, Deyzi Santos Gouveia²

RESUMO

A busca por produtos alimentícios funcionais, saborosos, e de alto valor nutricional tem crescido em escala mundial, elevando o interesse pelo estudo na área de produtos lácteos. Estes estudos promoveram o desenvolvimento de produtos lácteos adicionando a estes outros componentes nutricionais já conhecidos. Este trabalho objetiva a pesquisa da aplicação de inulina, que é um prebiótico que exerce influência sobre processos fisiológicos e bioquímicos no organismo, na elaboração de iogurte saborizado com a casca do abacaxi, visto que, a casca do abacaxi é um subproduto da indústria de alimentos. A partir de um planejamento experimental fatorial com diferentes concentrações dos resíduos do abacaxi e da inulina, as formulações foram avaliadas quanto aos parâmetros físicos, físico-químicos, microbiológicas e perfil de textura em diferentes períodos de tempo para avaliar a sua vida de prateleira com o objetivo de verificar o controle de qualidade no processamento da bebida láctea fermentada. Os dados obtidos foram submetidos à análise fatorial relacionando as diferentes concentrações à sua vida útil de prateleira. O planejamento experimental fatorial não apresentou diferença estatística quanto às variáveis, contudo para a avaliação da vida de prateleira considerando, apenas, um ponto central o mesmo se mostrou estatisticamente significativo sobre as respostas acidez, pH e firmeza. O produto apresentou boas condições higiênico-sanitárias quanto a presença de coliformes, no entanto foi observado a presença de microrganismos psicrotóxicos e mesófilos.

Palavras-chave: Funcional; produto lácteo; bagaço agroindustrial.

¹Aluna do curso de Engenharia de Alimentos, Departamento de Engenharia de Alimentos, UFCG, Campina Grande, PB, e-mail: elizabethalvescg@gmail.com

² Dra., Prof.^a, Departamento de Engenharia de Alimentos, UFCG, Campina Grande, PB, e-mail: deyzigouveia2012@gmail.com



APPLICATION OF INULIN IN PREPARATION OF YELLOW TASTE WITH PINEAPPLE WASTE

ABSTRACT

The search for functional, tasty and high nutritional value food products has been growing worldwide, raising interest in the study of dairy products. These studies promoted the development of dairy products by adding to these other already known nutritional components. This work aims to research the application of inulin, which is a prebiotic that influences physiological and biochemical processes in the body, in the preparation of yogurt flavored with pineapple peel, since pineapple peel is a byproduct of the food industry. From an experimental factorial design with different concentrations of pineapple and inulin residues, the formulations were evaluated for physical, physicochemical, microbiological parameters and texture profile at different time periods to evaluate their shelf life with the product. objective of verifying the quality control in the processing of fermented milk drink. The data were submitted to factor analysis relating the different concentrations to their shelf life. The factorial experimental design showed no statistical difference regarding the variables, however for the shelf life evaluation considering only one central point it was statistically significant on the acidity, pH and firmness responses. The product presented good hygienic and sanitary conditions regarding the presence of coliforms, however it was observed the presence of psychrotrophic and mesophilic microorganisms.

Keywords: Functional; dairy product; agroindustrial bagasse.