



ELABORAÇÃO DE IOGURTE CASEIRO SUPLEMENTADO COM SUBPRODUTO AGROINDUSTRIAL DE SUCO DE ACEROLA

Anna Emanuelle Soares Tomé¹, Severina de Sousa²

RESUMO

A acerola adquiriu grande importância devido ao alto teor de vitaminas C e por seu potencial para industrialização. Porém, durante seu processamento, é gerado quantidade de resíduos (semente e bagaço) provenientes principalmente do processamento da polpa. Agregar valor a estes subprodutos é de grande interesse, visto que o uso destes pode apresentar uma solução viável para a crescente demanda por alimentos ou até mesmo para o enriquecimento da alimentação humana como uma boa fonte de nutrientes. Logo, a presente pesquisa visou, agregar valor aos subprodutos da acerola a partir do desenvolvimento de um iogurte funcional. Foi utilizado um Planejamento Fatorial completo 2² e a Metodologia de Superfície de Resposta. O planejamento contou com cinco níveis diferentes, com três pontos centrais totalizando sete ensaios. As variáveis independentes foram concentração de subproduto de acerola (%) e de açúcar mascavo (%). As respostas analisadas foram teor de água (g/100g) em b.u, ácido ascórbico (mg/100g), açúcares redutores (g/100g), cinzas (g/100g), pH, acidez (g/100g) e o perfil de textura. Foi utilizado o software Statística 7.0 para análise dos resultados do planejamento adotado. Foi observado que o fator concentração de subproduto de acerola apresentou maior influência sobre a grande maioria das respostas estudadas.

Palavras-chave: Bebida láctea, fruta, sustentabilidade

¹Aluna do curso de Engenharia de Alimentos, Departamento de Engenharia de Alimentos, UFCG, Campina Grande, PB, e-mail: annaemanuelle25@gmail.com

²Professora, Doutora, Departamento de Engenharia de Alimentos, UFCG, Campina Grande, PB, e-mail: sevsousa@gmail.com



ELABORATION OF A HOMEMADE YOGURT SUPPLEMENTED WITH THE AGROINDUSTRIAL BY-PRODUCT OF ACEROLA JUICE

ABSTRACT

Acerola has acquired great importance due to the high content of vitamins C and for its potential for industrialization. However, during its processing, it is amount of waste (seed and bagasse) generated mainly from the pulp processing. Adding value to these by-products is of great interest, since the use of these may present a viable solution to the growing demand for food or even for food enrichment as a good source of nutrients. Therefore, the present research aimed, add value to acerola byproducts from the development of a yogurt functional. We used a complete Factorial Design 2^2 and the Methodology of Response Surface. The planning had five different levels, with three central points totaling seven trials. The independent variables were by-product concentration of acerola (%) and brown sugar (%). The answers analyzed were water content (g/100g) in b.u, ascorbic acid (mg/100g), reducing sugars (g/100g), ashes (g/100g), pH, acidity (g/100g) and the profile of texture. Statistical software 7.0 was used to analyze the results of the planning adopted. It was observed that the byproduct concentration factor of acerola had the greatest influence on the vast majority of responses studied.

Keywords: Milk drink, fruit, sustainability