



## ELABORAÇÃO DE IOGURTE COM TEOR REDUZIDO EM AÇÚCAR E ADEQUAÇÃO À ROTULAGEM COM SEMÁFORO NUTRICIONAL

Fabício Alves de Morais<sup>1</sup>, Mônica Correia Gonçalves<sup>2</sup>

### RESUMO

O consumo de alimentos processados está cada vez mais disseminado entre as populações de praticamente todos os países, o que tem desencadeado um aumento considerável no índice das chamadas Doenças Crônicas Não Transmissíveis (DCNT), geralmente associadas a altas concentrações de açúcar, sódio e gordura em alimentos industrializados. Com isso, o objetivo desse estudo foi elaborar um iogurte com redução no teor de açúcar. Foram elaboradas duas formulações de iogurte parcialmente desnatado sabor morango: F1 sendo o iogurte tradicional (adição de 10% de sacarose – baseado nos teores de açúcar em iogurtes encontrados no mercado) e F2 o iogurte com redução de sacarose (adição de 6%). Para comparação entre os iogurtes, foram realizadas análises físico-químicas (pH, acidez, viscosidade, sinérese, gordura, proteínas, cinzas, EST, açúcares redutores e não redutores) e microbiológicas (coliformes a 35 e 45°C, bolores e leveduras), utilizando delineamento fatorial 2x2 para análise estatística das variáveis pH, acidez, sinérese e viscosidade (comparando os 2 iogurtes nos dias 01 e 15 do armazenamento) e um DIC para as demais variáveis, utilizando-se o *software* SISVAR 5.6. Quanto aos parâmetros físico-químicos dos iogurtes, foi possível notar diferenças significativas apenas em variáveis que tivessem relação direta com o teor de sólidos (EST, cinzas, sinérese e viscosidade) ou que tivessem ligação direta com o teor de açúcar (açúcares redutores e não redutores, pH e acidez). Quanto aos parâmetros microbiológicos, todos estão de acordo com a legislação, concluindo-se que o processamento foi realizado de acordo com os requisitos higiênico-sanitários.

**Palavras-chave:** produtos lácteos, redução de açúcar, rotulagem nutricional.

---

<sup>1</sup>Aluno do curso de Engenharia de Alimentos, Unidade Acadêmica de Tecnologia de Alimentos, Centro de Ciências e Tecnologia Agroalimentar, UFCG, Pombal, PB, e-mail: morais.fabricioalves@hotmail.com

<sup>2</sup>Doutora, Professora da Unidade Acadêmica de Tecnologia de Alimentos, Centro de Ciências e Tecnologia Agroalimentar, UFCG, Pombal, PB, e-mail: monica.goncalves@professor.ufcg.edu.br



## YOGURT PREPARATION WITH REDUCED SUGAR CONTENT AND FITNESS FOR LABELING WITH TRAFFIC LIGHT LABELLING

### ABSTRACT

The consumption of processed foods is increasingly widespread among the populations of practically all countries, which has triggered a considerable increase in the index of the so-called Chronic Non-Communicable Diseases (NCDs), generally associated with high concentrations of sugar, sodium and fat in processed foods. Thus, the objective of this study was to prepare a yogurt with a reduction in sugar content. Two formulations of partially skimmed yogurt strawberry flavor were prepared: F1 being the traditional yogurt (addition of 10% sucrose - based on the levels of sugar in yoghurts found on the market) and F2 the yogurt with sucrose reduction (addition of 6%). For comparison between yogurts, physical-chemical analyzes (pH, acidity, viscosity, syneresis, fat, proteins, ash, EST, reducing and non-reducing sugars) and microbiological analyzes (coliforms at 35 and 45 ° C, molds and yeasts) were performed, using a 2x2 factorial design for statistical analysis of the variables pH, acidity, syneresis and viscosity (comparing the 2 yogurts on days 01 and 15 of storage) and a DIC for the other variables, using the SISVAR 5.6 software. As for the physical-chemical parameters of yogurts, it was possible to notice significant differences only in variables that had a direct relationship with the solids content (EST, ash, syneresis and viscosity) or that had a direct connection with the sugar content (reducing sugars and not reducing agents, pH and acidity). As for the microbiological parameters, all are in accordance with the legislation, concluding that the processing was carried out in accordance with the hygienic-sanitary requirements.

**Keywords:** dairy products, sugar reduction, nutrition labeling