



Elaboração de iogurte com teor reduzido em açúcar e adequação à rotulagem com semáforo nutricional

Gleyson Batista de Oliveira¹, Mônica Correia Gonçalves²

RESUMO

Em vários países do mundo, muitas pessoas vêm sofrendo com doenças crônicas não transmissíveis, ocasionada pela ingestão de alimentos que apresentam quantidades elevadas de gordura, sódio e açúcar. Desse modo, objetivou-se elaborar formulações de iogurtes com diferentes concentrações de açúcar, visando sua redução, bem como avaliar sua aceitação sensorial pelo consumidor. Foram desenvolvidas quatro fórmulas de iogurte (F1: iogurte tradicional; F2: iogurte com açúcar reduzido; F3: iogurte com açúcar reduzido + lactase) e avaliados os seguintes parâmetros físico-químicos dos iogurtes elaborados: Gordura (%), proteína total (%), teor de cinzas (%), Extrato Seco Total (EST) (%), análise colorimétrica (L, a*, b*, C e h°), açúcar redutor e açúcar não redutor (%). A vida de prateleira dos iogurtes foram avaliados a cada 15 dias por 45 dias consecutivos, analisando pH, acidez em ácido láctico (%), sinérese (%) e foi realizada a análise de coliformes a 35 e 45°C (NMP/g) e bolores e leveduras (UFC/g) nos dias 1 e 45 de armazenamento. Quanto a análise sensorial foi realizado por meio de questionário *online* avaliando a aceitabilidade e intenção de compra dos iogurtes relacionada à aparência e comparação dos rótulos para determinar qual se comunica melhor com os consumidores. Os resultados mostram que a redução do açúcar nos iogurtes ocasionou interferência em parâmetros como pH, acidez e sinérese durante o tempo de armazenamento entre as formulações. A análise sensorial apontou que a redução do açúcar interferiu na aceitação e nas intenções de compra dos iogurtes, indicando que os consumidores preferem rótulos mais chamativos com semáforos nutricionais.

Palavras-chave: Adequação; Alimentação; Produto lácteo.

¹Aluno de <Engenharia de alimentos>, Departamento de <Unidade Acadêmica de Tecnologia de Alimentos>, UFPG, Campina Grande, PB, e-mail: gleysonbatista35@gmail.com

²<Doutorada>, <Orientadora>, <Unidade Acadêmica de Tecnologia de Alimentos >, UFPG, Campina Grande, PB, e-mail: monica.goncalves@ccta.ufcg.edu.br



***Preparation of yogurt with reduced sugar content and adaptation to labeling
with nutritional traffic lights***

ABSTRACT

In several countries around the world, many people have been suffering from chronic non-communicable diseases, caused by eating foods that have high amounts of fat, sodium and sugar. Thus, the objective was to elaborate yogurt formulations with different sugar concentrations, aiming at its reduction, as well as to evaluate its sensory acceptance by the consumer. Four yoghurt formulas were developed (F1: traditional yoghurt; F2: yoghurt with reduced sugar; F3: yoghurt with reduced sugar + lactase) and evaluated the following physicochemical parameters of the elaborate yoghurts: Fat (%), total protein (%) , ash content (%), Total Dry Extract (EDT) (%), colorimetric analysis (L, a*, b*, C and h°), reducing sugar and non-reducing sugar (%). The shelf life of yogurts were evaluated every 15 days for 45 consecutive days, analyzing pH, acidity in lactic acid (%), syneresis (%) and coliform analysis was performed at 35 and 45°C (NMP/g) and molds and yeasts (CFU/g) on days 1 and 45 of storage. As for the sensory analysis, it was carried out through an online questionnaire evaluating the acceptability and purchase intention of yogurts related to the appearance and comparison of the labels to determine which one communicates best with consumers. The results show that the reduction of sugar in yogurts caused interference in parameters such as pH, acidity and syneresis during the storage time between formulations. The sensory analysis pointed out that the sugar reduction interfered with the acceptance and purchase intentions of yogurts, indicating that consumers prefer more flashy labels with nutritional traffic lights.

Keywords: Adequacy; Food; Dairy product.