



AVALIAÇÃO DAS PROPRIEDADES REOLÓGICAS E DE TEXTURA DE IOGURTE CAPRINO PROBIÓTICO ADICIONADO DO EXTRATO DE MALVAVISCO

Bianca da Silva Mendes¹, Thaisa Abrantes Sousa Gusmão²

RESUMO

O leite caprino se destaca do leite bovino devido suas características nutricionais, pois é rico em triglicerídeos de cadeia média, ômega-6 e ômega-3, especialmente o ácido eicosapentaenoico (EPA) e ácido docosahexaenóico (DHA) que são essenciais para nutrição humana. O iogurte é um produto lácteo fermentado que possui uma boa aceitação, benefícios terapêuticos e características nutricionais, visto que é um alimento rico em proteínas de alto valor biológico e minerais essenciais. O uso de essências ou extratos naturais é uma estratégia interessante na produção de produtos lácteos, sobretudo os caprinos, pois aumentam o valor nutricional e compostos bioativos do alimento, além de melhorar as características sensoriais promovendo maior aceitação. Diante disto, foram elaboradas cinco formulações de iogurte caprino adicionado dos extratos da flor e folha do malvavisco e análises do perfil de textura e suas características reológicas. Os resultados de textura comprovaram maiores valores, quanto aos parâmetros firmeza, coesividade, elasticidade e mastigabilidade. A sinérese dos iogurtes adicionados dos extratos da folha 2% e flor apresentaram uma menor taxa de soro liberado ao final do armazenamento. Além disso, os iogurtes utilizados neste trabalho foram considerados fluidos dilatantes e os modelos Casson, Herschel-Bulkley, Mizrahi & Berk, Ostwald-de-Waele, se ajustaram bem aos dados experimentais.

Palavras-chave: Iogurte, Leite de cabra, Malvavisco (*Malvaviscus arboreus Cav.*).

¹Aluna de Engenharia de Alimentos, Departamento de CTRN, UFCG, Campina Grande, PB, e-mail: biancabsm96@gmail.com

²Doutora, Professora, CTRN, UFCG, Campina Grande, PB, e-mail: thaisa.abrantes@professor.ufcg.edu.br

EVALUATION OF THE RHEOLOGICAL AND TEXTURE PROPERTIES OF PROBIOTIC GOAT YOGHURT ADDED FROM MALVAVISCO EXTRACT

ABSTRACT

Goat milk stands out from bovine milk due to its nutritional characteristics, as it is rich in medium chain triglycerides, omega-6 and omega-3, especially eicosapentaenoic acid (EPA) and docosahexaenoic acid (DHA) that are essential for human nutrition. Yogurt is a fermented dairy product that has a good acceptance, therapeutic benefits and nutritional characteristics, since it is a food rich in proteins of high biological value and essential minerals. The use of natural essences or extracts is an interesting strategy in the production of dairy products, especially goats, as they increase the nutritional value and bioactive compounds of the food, in addition to improving the sensory characteristics, promoting greater acceptance. In view of this, five formulations of goat yogurt were elaborated with extracts of the flower and leaf of the marshmallow and analyzes of the texture profile and its rheological characteristics. The texture results showed higher values for the parameters firmness, cohesiveness, elasticity and chewiness. The syneresis of yogurts added with 2% leaf and flower extracts showed a lower rate of whey released at the end of storage. Furthermore, the yoghurts used in this work were considered dilatant fluids and the Casson, Herschel-Bulkley, Mizrahi & Berk, Ostwald-de-Waele models fitted well to the experimental data.

Keywords: Yogurt, Goat's milk, Malvavisco (*Malvaviscus arboreus Cav.*).

