



AVALIAÇÃO TECNOLÓGICA DO IOGURTE POTENCIALMENTE PREBIÓTICO SABORIZADO COM GELEIA DE RESÍDUO DE MARACUJÁ

Yago Kenedy Martins Claudino¹, Deyzi Santos Gouveia²

RESUMO

As indústrias extratoras de sucos de maracujá, descartam diariamente resíduos que possuem potencial nutricional e tecnológico para serem destinados a produção de diversos produtos. Deste modo, avaliou-se tecnologicamente o iogurte potencialmente prebiótico saborizado com geleia de resíduo de maracujá (IPPSGRM). O estudo foi elaborado a partir de um Delimitação Inteira Casualizado- DIC, onde estudou-se 5 ensaios variando a concentração de inulina entre 0, 5, 10, 15 e 20%, sendo fixados 10% de sacarose e 15% de geleia em todos os tratamentos. O IPPSGRM foi caracterizado a partir de parâmetros químicos, físico-químicos, físicos e microbiológicos. Ainda foi avaliada a viabilidade dos tratamentos, através de parâmetros químicos, físico-químicos e microbiológicos, nos dias 0, 10, 20, 30 e 40, após processamento e armazenamento sob refrigeração a $\pm 4^{\circ}\text{C}$. Os dados obtidos foram analisados estatisticamente através do software Assistat 7.7, por meio do teste de Tukey. Para a caracterização do IPPSGRM, o parâmetro químico de cinzas foi o único que se apresentou não significativo diante da análise estatística aplicada. Se tratando da viabilidade, os tratamentos mostraram resultados satisfatórios, porém o tratamento que não continha inulina apresentou inviabilidade no dia 30 de armazenamento, onde evidenciou-se contaminação por leveduras, os demais tratamentos se mostraram inviáveis apenas no dia 40 de armazenamento. Deste modo, a adição de inulina influencia diretamente os parâmetros avaliados neste estudo, exceto no teor de cinzas do IPPSGRM. Além disso, a presença de inulina nos tratamentos aumentou positivamente sua viabilidade, uma vez que, o tratamento sem inulina apresentou menor viabilidade em comparação aos demais.

Palavras-chave: Inulina; Bactérias ácido lácticas; Albedo.

¹Aluno do curso de Engenharia de Alimentos, Departamento de Engenharia de Alimentos, UFCG, Campina Grande, PB, e-mail: yago.kenedy@estudante.ufcg.edu.br

²Professor, Doutor -Engenharia de Alimentos, Departamento de Engenharia de Alimentos, UFCG, Campina Grande, PB, e-mail: deyzigouveia2012@gmail.com



TECHNOLOGICAL EVALUATION OF POTENTIALLY PREBIOTIC YOGURT FLAVORED WITH PASSION FRUIT WASTE JELLY

ABSTRACT

Passion fruit juice extracting industries discard daily residues that have nutritional and technological potential to be used in the production of various products. Thus, the potentially prebiotic yogurt flavored with passion fruit residue jelly (IPPSGRM) was technologically evaluated. The study was carried out based on a Completely Randomized Design (CRD), where 5 trials were studied varying the inulin concentration between 0, 5, 10, 15 and 20%, with 10% sucrose and 15% jelly fixed in all treatments. The IPPSGRM was characterized based on chemical, physicochemical, physical and microbiological parameters. The viability of the treatments was also evaluated through chemical, physical-chemical and microbiological parameters on days 0, 10, 20, 30 and 40, after processing and storage under refrigeration at $\pm 4^{\circ}\text{C}$. The data obtained were statistically analyzed using the Assistat 7.7 software, using the Tukey test. For the characterization of the IPPSGRM, the chemical parameter of ash was the only one that was not significant in the statistical analysis applied. Regarding viability, the treatments showed satisfactory results, but the treatment that did not contain inulin showed unviability on day 30 of storage, where yeast contamination was evident; the other treatments showed unviability only on day 40 of storage. Thus, the addition of inulin directly influences the parameters evaluated in this study, except for the ash content of the IPPSGRM. Furthermore, the presence of inulin in the treatments positively increased their viability, since the treatment without inulin showed lower viability compared to the others.

Keywords: Inulin; Lactic acid bacteria; Albedo.