



FROZEN YOGURT CAPRINO SIMBIÓTICO ADICIONADO DE POLPA DE CAJÁ (*Spondias mombin* L.) MICROENCAPSULADA

Livia Dantas Porto¹, Rennan Pereira de Gusmão ²

RESUMO

A demanda crescente por alimentos funcionais que, além de nutrir, desempenham uma função benéfica ao organismo, tem gerado oportunidades de inovação em diversos mercados, especialmente no setor de lácteos. Para atender a esta demanda, a indústria de alimentos tem investido em novas tecnologias e matérias-primas que possam agregar valor aos produtos elaborados. O frozen yogurt potencialmente simbiótico proposto neste estudo, é um produto que associa o prazer de saborear um sorvete dado os benefícios do consumo de iogurte, além da qualidade nutricional fornecidas pelo cajá. Logo, unindo as excelentes características nutricionais do leite caprino e os benefícios dos lácteos probióticos, têm-se a ampliação da atratividade do produto funcional, possibilitando, de forma prática, o aumento do consumo desses constituintes. Dessa forma, esta pesquisa teve por objetivo a avaliação das propriedades físico-químicas do leite caprino e posteriores análises do frozen yogurt caprino simbiótico. Todas as análises do leite foram feitas ao se utilizar uma alíquota de 10mL no equipamento analisador de Leite Master Complete (AKSO), realizados em triplicata. Para as análises do leite, obtivemos os seguintes dados: Acidez, onde foi encontrado um valor de 18°D, seguido do pH de 6,47, sais contendo uma porcentagem de 74%, e proteína e gordura com porcentagens bastante próximas de 3,33 e 3,32%, respectivamente. Durante o presente estudo foi observado que as análises estão de acordo com os padrões requeridos do leite caprino. Foram realizadas análises físico-químicas no frozen yogurt e se foi constatado valores muito próximos aos da literatura que envolvem tanto iogurte quanto sorvete e o frozen yogurt, sejam eles convencional, prebiótico, probiótico ou simbiótico.

Palavras-chave: Agronegócio, caprinocultura, lácteos, sustentabilidade.

¹Aluno do Engenharia de Alimentos, Departamento de Engenharia de Alimentos, UFCG, Campina Grande, PB, e-mail: liviadantas.p@gmail.com

²<Titulação>, <Função>, <Departamento>, UFCG, Campina Grande, PB, e-mail: emaildoorientador@seuprovedor.com

FROZEN YOGURT CAPRINO SIMBIÓTICO ADICIONADO DE POLPA DE CAJÁ (*Spondias mombin* L.) MICROENCAPSULADA

ABSTRACT

The growing demand for functional foods that not only provide nutrition but also have a beneficial impact on the body has created opportunities for innovation in various markets, especially in the dairy sector. To meet this demand, the food industry has been investing in new technologies and raw materials that can add value to the products they produce. The potentially symbiotic frozen yogurt proposed in this study is a product that combines the pleasure of enjoying ice cream with the benefits of yogurt consumption, as well as the nutritional quality provided by cajá. Thus, by combining the excellent nutritional characteristics of goat's milk with the benefits of probiotic dairy, there is an expansion of the attractiveness of the functional product, allowing for the practical increase in the consumption of these constituents. Therefore, this research aims to evaluate the physicochemical properties of goat's milk and subsequent analyses of goat symbiotic frozen yogurt. All milk analyses were carried out using a 10 mL aliquot on the Master Complete Milk Analyzer (AKSO) equipment, performed in triplicate. For milk analysis, the following data were obtained: Acidity, where a value of 18°D was found, followed by a pH of 6.47, salts containing a percentage of 74%, and protein and fat with percentages very close to 3.33 and 3.32%, respectively. During the present study, it was observed that the analyses are in accordance with the required standards for goat's milk. Physicochemical analyses were performed on the frozen yogurt, and values very close to those found in the literature for both yogurt and ice cream, whether conventional, prebiotic, probiotic, or symbiotic, were found.

Keywords: Agribusiness, caprine farming, dairy, sustainability.