
Elaboração e avaliação físico-química do iogurte tipo batido com adição de polpa de maracujá e corante natural à base de açafrão-da-terra (*Curcuma longa* L.)

BATISTAS, Ana Clara Silva 1

Instituto Federal de Goiás, Câmpus Itumbiara.

GOMES, Ana Laura Barbosa 2

Instituto Federal de Goiás, Câmpus Itumbiara

COSTA, Layssa Sabino 3

Instituto Federal de Goiás, Câmpus Itumbiara

CASTRO, Leonardo Magalhães de 4

Instituto Federal de Goiás, Câmpus Itumbiara

Esse projeto foi desenvolvido visando a utilização de um corante natural extraído da curcuma (açafrão da terra), uma vez que a procura por produtos mais próximo ao natural vem ganhando cada vez mais importância na vida dos consumidores. O produto foi elaborado seguindo as etapas de preparação do leite, adição de açúcar, pasteurização (90°C/10min), inoculação, incubação (42°C/6h), quebra da coalhada, resfriamento, adição de polpa de fruta e corante, refrigeração (5°C). Para este experimento foi definido o sabor de maracujá devido a intensidade da cor amarela natural da fruta bem como seu sabor marcante. Foram realizadas análises físico-químicos de pH e composição centesimal. Nos testes preliminares variou-se a quantidade de polpa (4%, 6%, 8%, 10%) para definição do melhor sabor e aroma, e da

quantidade de corante, tendo como referência a teor de pigmento (curcumina) por gota (2,3,5 e 7 gotas). O melhor sabor foi com 6% de polpa e a melhor coloração com 5 gotas do corante (equivalente a 1,25 mg) que conferiu ao produto aparência e sabor mais equilibrado. Os resultados de pH e acidez indicaram boa estabilidade do produto após 30 dias de fabricação, apresentando valor médio de acidez de 1,11% e pH 3,84. A composição centesimal indica que o produto se encontra dentro, especialmente quanto ao teor proteínas (3,15%), frente a um valor mínimo de 2,9% previsto no seu regulamento técnico. Conclui-se que o produto apresentou boa aparência e sabor, no entanto é necessário a realização de testes sensoriais de aceitação bem como incrementar tratamentos para avaliar a estabilidade do corante.

Palavras-chave

Iogurte; cúrcuma, corante natural.

Agradecimentos

O presente trabalho foi realizado com apoio do Instituto Federal de Goiás/Campus Itumbiara. Agradecemos ao CNPq pela bolsa concedida.