



ELABORAÇÃO DE IOGURTE INTEGRAL NATURAL COM CALDA DE GOIABA

Medeiros, G. C. A.¹; Silva, W. A.¹; Araújo, I. B. S.¹; Barreto, M. D. S.¹; Ferreira Neto, J.¹;
Lira, A. L.²

¹Departamento de Agroindústria – Instituto Federal da Paraíba/Campus Sousa

²Departamento de Química – Instituto Federal da Paraíba/Campus João Pessoa
girlyne_carla@hotmail.com

O iogurte é um produto amplamente consumido devido às suas características sensoriais, probióticas e nutricionais. Em sua elaboração, pode ser adicionado de frutas, as quais desempenham papel importante na alimentação por ser fonte de nutrientes. A goiaba (*Psidium guajava*) é considerada uma das mais completas e equilibradas frutas, destacando-se pelos teores de proteínas, fibras, açúcares totais, cálcio, fósforo e potássio e as vitaminas A e C. Neste trabalho procurou-se avaliar a qualidade sensorial do iogurte integral natural com a adição de calda com polpa de goiaba, com (25% de resíduos da fruta – cascas e sementes) e sem adição de resíduos. Os tratamentos foram submetidos à análise sensorial com 50 provadores não treinados através de teste de aceitação/preferência com escala hedônica de 9 pontos para os atributos: aparência, aroma, sabor e aceitação global. As amostras foram servidas com a calda na parte inferior do recipiente, sendo cobertas pelo iogurte natural. Foram utilizados copos descartáveis codificados com números aleatórios de três dígitos. As médias de cada tratamento para cada atributo sensorial foi submetida à Análise de Variância e teste de Tukey, para $p < 0.05$. Os atributos Aparência e Aceitação Global não diferiram estatisticamente entre os tratamentos, estando todas as médias próximas à nota 8, referente ao conceito “Gostei muito”. Quanto ao Aroma e ao Sabor das amostras, foi observado que o tratamento apenas com a polpa (sem resíduos) de goiaba apresentou as maiores médias. Entretanto, o tratamento com resíduos apresentou médias de Aroma e de Sabor próximas à nota 8, que corresponde ao conceito “Gostei muito”. Portanto, o iogurte natural com polpa de goiaba foi um produto bem aceito pelos consumidores que pode ser produzido com substituição de até 25% de polpa de goiaba por resíduos da fruta sem prejuízos de qualidade sensorial.

Agradecimentos: Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Paraíba – Campus Sousa.