



**ANÁLISE SENSORIAL DE IOGURTE BOVINO E CAPRINO ADICIONADO DE  
POLPA DE NONI (*Morinda citrifolia* L.)**

AROUCHA<sup>1</sup>, EMM; PINHEIRO<sup>2</sup>, JG; SOARES<sup>3</sup>, KMP; GÓIS<sup>1</sup>, VA; ROCHA<sup>3</sup>, MOC;  
ABRANTES<sup>3</sup>, MR; AZEVEDO<sup>2</sup>, AAG; FERREIRA<sup>4</sup>, RMA

<sup>1</sup>Departamento de Agrotecnologia e Ciências Sociais – Universidade Federal Rural do Semiárido, Mossoró, RN, <sup>2</sup>Pós-graduação em Produção Animal - Departamento de Ciência Animais, Universidade Federal Rural do Semiárido, Mossoró, RN, <sup>3</sup>Pós-graduação em Ciência Animal - Departamento de Ciência Animais, Universidade Federal Rural do Semiárido, Mossoró, RN, <sup>3</sup>Pós-graduação em Fitotecnia - Departamento de Ciências Vegetais, Universidade Federal Rural do Semiárido, Mossoró, RN, e-mail: [aroucha@ufersa.edu.br](mailto:aroucha@ufersa.edu.br).

O noni (*Morinda citrifolia* L.) é um alimento com propriedades funcionais e terapêuticas, principalmente relacionadas à riqueza em fitonutrientes e antioxidantes. Neste contexto, o presente trabalho teve por objetivo avaliar sensorialmente iogurtes produzidos a partir de leite bovino e caprino, adicionados de diferentes proporções de polpa de noni. O trabalho foi conduzido no Laboratório de Tecnologia Agroindustrial da Universidade Federal Rural do Semi-Árido (UFERSA). O iogurte bovino e caprino foi produzido, e em seguida, realizou-se a adição de diferentes proporções (polpa de noni: peso do iogurte) de polpa de noni: 0 (testemunha), 2,5, 5 e 7,5%, utilizou-se 10% de sacarose para todas as formulações. As amostras foram codificadas com numeração aleatória contendo três dígitos e o teste sensorial de barras (variando de pouco a muito) foi utilizado para avaliar a consistência e sabor (doce, cáprico, ranço, ácido e amargo) dos iogurtes, por 30 provadores não treinados. Os dados foram submetidos ao teste de Friedman, ao nível de 5% de probabilidade. Verificou-se no iogurte bovino que a consistência foi prejudicada na presença de noni. Enquanto, no iogurte caprino a consistência e o sabor rançoso não foram influenciados pelo aumento da concentração de polpa de noni. As maiores proporções de noni no iogurte (5,0 e 7,5%) deixaram o produto com sabor mais rançoso. Em ambos iogurte, o sabor doce foi prejudicado pela incorporação de 7,5% de polpa de noni.