



DETERMINAÇÃO DA VIDA DE PRATELEIRA DE IOGURTE COM DE POLPA DE FRUTA POR MEIO DA POPULAÇÃO DE BACTÉRIAS LÁTICAS TOTAIS

PAUL, B.¹; PIETROWSKI, G. A. M.¹; PRESTES, R. A.¹; RIBEIRO, M.C.O.¹; ALMEIDA, D. M.¹.

milleo@utfpr.edu.br

Universidade Tecnológica Federal do Paraná - Câmpus Ponta Grossa¹

A expectativa da vida de prateleira de um produto depende das condições ambientais potenciais a que ele será exposto e quanto da qualidade inicial poderá ser perdida antes que o produto não possa mais ser vendido ao consumidor. O objetivo deste trabalho foi determinar a vida de prateleira de iogurte com polpa de fruta, considerando a população de bactérias lácticas totais. A contagem de bactérias lácticas totais foi realizada em uma marca de iogurte com polpa de fruta, sabor morango, durante 44 dias. Foram consideradas as temperaturas de 7, 3, 11 e 15°C como condições de processamento, armazenamento, distribuição e comercialização, respectivamente. O parâmetro utilizado para determinar a vida útil do produto, nas temperaturas estudadas, foi a população mínima de 10^7 UFC.g⁻¹ de bactérias lácticas totais, estabelecida pela Resolução nº05/2000 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. A amostra de iogurte apresentou vida útil mínima de 19 dias nas condições de distribuição e máxima de 41 dias para temperatura de estocagem. O tempo de vida de prateleira determinado foi de 35,1 dias, indicando que o produto não apresenta concentração de bactérias lácticas viáveis durante o período de comercialização, conforme estabelecido pelo fabricante de 41 dias, ocasionando perda nas características de identidade e qualidade do iogurte.