

INFLUÊNCIA DA CONDIÇÃO DA CULTURA INICIADORA NAS CARACTERÍSTICAS NUTRICIONAIS DE IOGURTE



NATHÁLIA, G. S. N.¹; MARIA ISABELLA, S. S.¹; RAFAELLA, O. S.²; LARISSA, R. P.²; ULISSES, R. ALENCAR³; RENATA, C. R.⁴

¹Aluna Bolsista PIBIC-EM do Curso Técnico Integrado em tempo Integral em Agroindústria do IFG – Campus Aparecida de Goiânia.

²Aluna Voluntária do PIBIC-EM do Curso Técnico Integrado em tempo Integral em Agroindústria do IFG – Campus Aparecida de Goiânia.

³Engenheiro de Alimentos, Especialista, Técnico em Alimentos do Curso Técnico Integrado em tempo Integral em Agroindústria do IFG – Campus Aparecida de Goiânia.e Coorientador do projeto de PIBIC-EM.

⁴Professora Dr^a do Curso Técnico Integrado em tempo Integral em Agroindústria do IFG – Campus Aparecida de Goiânia.e Orientadora do projeto de PIBIC-EM.

Introdução

O iogurte é rico em vitaminas e sais minerais. Teores de umidade, cinzas e gordura fazem parte de componentes nutricionais importantes no iogurte e a condição da cultura iniciadora pode influenciar estes componentes. A cultura liofilizada, composta pelos microrganismos *Lactobacillus Bulgaricus* e *Streptococcus Thermophilus* é utilizada para a fabricação do iogurte em escala industrial. O iogurte é um tipo de leite fermentado bastante consumido no Brasil.

Objetivos

O objetivo deste trabalho foi avaliar diferenças de umidade, cinzas e gordura em iogurtes elaborados com cultura láctea liofilizada (CLL) e iogurte natural comercial (INC) para possibilitar a substituição da CLL pelo INC em aula prática de iogurte da disciplina de processamento de leite do IFG – Campus Aparecida de Goiânia, a fim de reduzir o custo da formulação.

Metodologia

O leite, o iogurte natural e os potes plásticos foram adquiridos no comércio central de Aparecida de Goiânia e a cultura láctea da empresa Biorich. Os iogurtes foram elaborados no IFG – Campus Aparecida de Goiânia, assim como as análises de umidade, cinzas e gordura. O delineamento utilizado foi o inteiramente casualizado e as médias foram comparadas pelo teste de Tukey a 5% de probabilidade.

Resultados e discussão

As médias de umidade, cinzas e gordura foram de 87,72%; 0,79% e 3,60% para o iogurte CCL e de 86,91%; 0,79% e 4,61% para o iogurte INC, com diferença significativa apenas para umidade ($P < 0,05$), onde o que utilizou CCL adquiriu menor umidade e provavelmente menor perecibilidade do iogurte.

Tabela 1. Médias das análises de acidez, pH e lactose dos iogurtes elaborados a partir da cultura láctea liofilizada (CLL) ou iogurte natural comercial (INC).

| Análises | Iogurte | | Parâmetros | |
|-------------|---------|--------|------------|-------|
| | CLL | INC | p | CV |
| Umidade (%) | 87,72a | 86,91b | 0,0126 | 4,00 |
| Cinzas (%) | 0,79a | 0,79a | 0,8743 | 4,94 |
| Gordura (%) | 3,60a | 4,61a | 0,1713 | 11,80 |

*Médias seguidas de letras iguais na mesma linha não diferiram estatisticamente a 5% de probabilidade pelo teste de Tukey.

Conclusão

Conclui-se que o iogurte natural comercial pode ser utilizado como cultura iniciadora para fabricação do iogurte quando comparados os teores de umidade, cinzas e gordura do iogurte.