

IOGURTE COM POLPA DE BETERRABA

Lára Franco; Letícia Schweickardt; Deise Dresch; Mônica Voss (alunas do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos); Magda Aita Monego; Ana Eucares von Laer (professoras orientadoras). E-mail: ana.eucares@cafw.ufsm.br

O iogurte é considerado um alimento completo e bem balanceado, que restabelece a flora intestinal e tem alta digestibilidade e quando adicionados de preparados de frutas, tornam-se enriquecidos com vitaminas e sais minerais. A beterraba (*Beta vulgaris*, L.) é uma hortaliça tuberosa que apresenta cor típica vermelho-arroxeadas, devido à presença de betalaínas, as quais podem ser definidas como produtos naturais provenientes do metabolismo secundário. Esses pigmentos, além de conferir cor à beterraba, exercem importante função antioxidante na dieta humana. Não foram encontrados estudos acerca da aplicação da polpa de beterraba em iogurte, utilizando-a como ingrediente funcional, devido à presença de antioxidantes e sua composição química. Sendo assim, pretende-se utilizar a polpa de beterraba (crua e cozida) na formulação de um novo sabor de iogurte e avaliar a aceitabilidade dos consumidores. O processamento das polpas e do iogurte ocorreu na Agroindústria de Laticínios do CAFW. O iogurte foi produzido segundo metodologia descrita por Monteiro *et al.* (2007). Para o preparo da polpa cozida, a beterraba (previamente cozida) foi liquidificada juntamente com 500 mL de água de cozimento. Após, foi adicionada quantidade de açúcar suficiente para atingir a proporção 50:50 (açúcar:beterraba) e a mistura foi então levada a fervura até atingir 48° Brix. Próximo ao ponto final adicionou-se 0,1% de sorbato de potássio e 0,2% de ácido cítrico (em relação à quantidade de açúcar). Ainda quente, a polpa foi envasada em embalagem de vidro e posterior ao resfriamento, armazenada em temperatura de refrigeração até a utilização no iogurte. Para o preparo da polpa crua, a beterraba foi processada no liquidificador com 400 mL de água e depois foi coada. Já para o processamento da polpa crua com pedaços, o procedimento foi o mesmo descrito acima, para polpa crua sem pedaços, porém houve o acréscimo de pedaços de beterraba ralada. Posteriormente, o iogurte foi dividido em partes iguais, adicionado de 4% de diferentes formulações de polpa de beterraba (crua com e sem pedaços e cozida) e armazenado em temperatura de refrigeração. Nas porções de iogurte que receberam as formulações de polpa crua (com e sem pedaços) houve ainda o acréscimo de 10% de açúcar. Em relação à produção das polpas, tanto a polpa crua com pedaços, polpa crua sem pedaços e a polpa cozida foram viáveis de serem produzidas e adicionadas ao produto, mantendo a qualidade do mesmo. Após aprovação do projeto pelo CEP (Comite de Ética na Pesquisa), o produto será submetido à avaliação sensorial que irá nos informar se o produto será aceito pelos consumidores como também qual o tipo de polpa apresentará maior aceitabilidade. Pelos experimentos realizados até o momento, podemos concluir que o iogurte com diferentes tipos de polpas são viáveis de serem produzidos. O projeto ainda encontra-se em fase de execução.

Palavras-chave: avaliação sensorial; leites fermentados; beterraba