

ELABORAÇÃO E ANÁLISE BROMATOLÓGICA DE UM IOGURTE NATURAL COM CALDA DE KIWI (*Actinidia deliciosa*)

JARDIM, Nathália Emilly Guimarães¹, BRANDÃO, Douglas Cardoso¹; NUNES, Ricardo Ferreira¹; JESUS, Nathália Gonçalves de²; ALMEIDA, Larissa Costa Keles de³.

¹Graduando, Curso de Farmácia do Centro Universitário de Patos de Minas

²Graduanda, Curso de Zootecnia do Centro Universitário de Patos de Minas

³Professora, Doutora do Centro Universitário de Patos de Minas

De todos os produtos lácteos fermentados, o iogurte é o mais popular conhecido no mundo, com elevado valor nutritivo e de custo acessível, sendo obtido da coagulação láctica do leite por ação de duas bactérias: *Lactobacillus bulgaricus* e *Streptococcus thermophilus* (MUNK,2004). O kiwi é um fruto que oferece uma excelente qualidade organoléptica e um elevado valor nutricional, pois é rico em Vitamina C, betacaroteno, potássio, entre outras vitaminas e minerais. Por ser considerada uma fruta cítrica, contém antioxidantes que são importantes na diminuição da incidência de doenças degenerativas (câncer), cardiovasculares, inflamações e disfunções cerebrais (MACHADO *et al.*,2010). Partindo deste princípio, este trabalho teve por objetivo desenvolver e realizar a análise bromatológica de um iogurte natural pelo método de conservação por fermentação, com posterior adição de uma calda de Kiwi. O trabalho foi desenvolvido no laboratório de Bromatologia – UNIPAM. Inicialmente foi aquecido um litro de leite à temperatura de 50° C, adicionou-se ½ pote de iogurte natural. Em seguida foi cortado em cubos 200 gramas de Kiwi em uma vasilha e pesados 100 gramas de açúcar. Posteriormente o Kiwi e o açúcar foram colocados em uma panela e aquecidos. Logo, colocou-se a mistura de leite e iogurte em potes e levou para uma embalagem de isopor para fermentação do produto. Este permaneceu por um dia dentro deste material. Por fim, adicionou-se a calda do Kiwi. Foram realizadas as seguintes análises bromatológicas de umidade, matéria seca, fibras e proteínas. O iogurte elaborado obteve todas as características necessárias, estando assim de acordo com as características organolépticas exigidas do mesmo. Quanto às análises bromatológicas, os resultados foram os seguintes: umidade (85,20%), matéria seca (14,80%), fibras (0,74%) e proteínas (9,68%). Com a realização do trabalho, foi possível concluir que o produto manteve suas propriedades, bem como consistência, sabor e valor nutritivo.

Área temática: Farmácia