

**COORDENAÇÃO ACADÊMICA
NÚCLEO DE GESTÃO DE ATIVIDADES DE PESQUISA**

Projeto de Pesquisa Registrado – Informações Gerais

1. Coordenador (a): Ricardo Luis Cardoso
(rilucardoso@yahoo.com.br)

Vice-Coordenador (a): Daniele Rebouças Santana Loures

2. Título do projeto: Elaboração de iogurte do leite de cabra sabores: jamelão e caqui.

3. Código: 1452, processo 23007.005279/2016-29

4. Data de aprovação: 29/04/2016

5. Área de Conhecimento: CCAAB – Área 3: Fitotecnia

6. Resumo: A preocupação em manter uma alimentação saudável está aumentando cada vez mais, bem como a crescente procura por alimentos que, preferencialmente possuam fatores atuantes na promoção de efeitos fisiológicos e benefícios à saúde. As proteínas do leite, no iogurte, apresentam alto valor biológico por estarem pré-digeridas pelos *L.bulgaricus* e *S.thermophilus*, o que permite uma melhor digestão. O fruto de Jamelão contém fitoquímicos como flavonóides, antocianinas (como quercetina, rutina, mirecítina) e polifenol. O fruto do caquizeiro possui grande quantidade de polpa, com alta concentração de compostos antioxidantes, como vitaminas A e C (ácido ascórbico) e polifenóis. Todas essas substâncias, principalmente em seu conjunto, são eficazes no combate às doenças crônicas não transmissíveis como câncer, doenças cardiovasculares e também diabetes. O objetivo desse estudo é desenvolver e avaliar as características físico-química, microbiológicas e sensoriais de iogurte do leite de cabra com polpa de jamelão e caqui. As formulações serão preparadas com diferentes concentrações de cada tipo de polpa misturadas ao iogurte: 5, 10, 15 e 20 %, sendo quatro tratamentos codificados como T1, T2, T3 e T4, respectivamente. Cada material será armazenado em garrafas plásticas, com volume de 500 ml cada, refrigerados em temperatura da geladeira até o dia da utilização. Será avaliada ainda a aceitabilidade de cada tratamento por meio de escala hedônica estruturada de nove pontos, com extremidade desgostei muitíssimo (1) e gostei muitíssimo (9) para os atributos aparência, cor, aroma, consistência e sabor. A



**COORDENAÇÃO ACADÊMICA
NÚCLEO DE GESTÃO DE ATIVIDADES
DE PESQUISA**

