

**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):** Antonio Augusto de Oliveira Fonseca

**2. Título do projeto:** Iogurte do leite de vaca com cupuaçu e microalga *Spirulina* spp., composição química e estudo da estabilidade.

**3. Código:** 2274, processo 23007.00006337/2019-80

**4. Data de aprovação:** 24/04/2019

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

**6. Resumo**

O processamento de leite, frutos e algas representam uma alternativa para produção de iogurte com sabores exóticos, agregando valor nutritivo, bem como procurando minimizar as perdas pós-colheita para o produtor, principalmente nas regiões onde a cultura constitui a principal atividade econômica. Assim, esse trabalho tem como objetivo a caracterização, microbiológica e composição química do iogurte de leite de vaca com polpa de cupuaçu (5 %) e microalga (1%) armazenada sob refrigeração de  $6 \pm 2^{\circ}\text{C}$ , durante 28 dias para avaliar a estabilidade, em intervalos de 7 dias, por meio de análises físico-químicas com três repetições, para pH (em potenciômetro), acidez total, Sólidos solúveis ( $^{\circ}\text{Brix}$ ), em refratômetro, açúcar total, açúcar redutores e não redutor durante o armazenamento. A avaliação microbiológica e extrato etéreo, proteínas, carboidratos, vitamina C, umidade, valor calórico, fibras, cinzas, minerais (Na, K, Ca, S, Mg, P, Mn, Cu, Zn, Fe, Cr e Co) será feito no período zero de processamento. Os resultados das análises físico-químicas serão submetido a media e desvio padrão.

**7. Prazo de execução**







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

