

Projeto Elaboração de iogurtes saborizados com frutas e enriquecidos com microalgas ou macroalgas e própolis

Código: PVF83-2021

Coordenador (a): Norma Suely Evangelista Barreto

Período de Execução: 01/07/2021 a 30/07/2024

Resumo

O iogurte é o leite fermentado mais amplamente produzido e consumido que tem utilizado culturas probióticas como ingredientes atrativos para aqueles consumidores que se preocupam com a saúde e o bem-estar por apresentarem diversos benefícios, como por exemplo, melhoria do processo de digestão, síntese de vitaminas do complexo B e absorção do cálcio. Pensando nisso, a indústria de alimentos, tem buscado cada vez mais enriquecer os alimentos buscando atender uma parcela do mercado que devido a ampliação de alimentos refinados, aliados a um estilo de vida menos saudável, buscam por uma suplementação rica em nutrientes com compostos bioativos. A busca por bactérias lácticas com potencial probiótico se faz necessário, visto que novos produtos alimentícios podem ser desenvolvidos utilizando essa tecnologia como é o caso do iogurte com adição de reconstituintes que visam a melhoria do produto. Outro exemplo disso, é a adição de própolis (verde ou marrom) em produtos lácteos que contribui com efeitos benéficos, visto que possui compostos fenólicos, como flavonoides e ácidos fenólicos. Os flavonoides auxiliam na absorção e na ação de vitaminas, enquanto os ácidos fenólicos possuem propriedades antioxidantes. Baseado nisso, o objetivo desse trabalho é o isolamento de bactérias com potencial probiótico e elaborar diferentes iogurtes enriquecidos com própolis (verde ou marrom), macroalga (*Fucus vesiculosus*) ou microalgas (*Spirulina* spp. ou *Chlorella*) saborizado com diferentes frutas naturais como rambutão, carambola e morango. Para isso o trabalho será dividido em três etapas. Na primeira etapa, serão isoladas bactérias lácticas de alimentos como queijo coalho e leite cru e verificado seu potencial probiótico. Na segunda etapa, serão elaborados diferentes iogurtes com o objetivo de oferecer ao mercado um alimento enriquecido com compostos bioativos. Para os iogurtes serão realizadas análises microbiológicas para garantir a inocuidade do alimento e a segurança dos consumidores. Todos os produtos serão submetidos a testes de aceitação sensorial usando provadores não treinados, para definir o perfil de características dos produtos com testes de aceitação, preferência e intenção de compra. Na terceira etapa será analisada a composição centesimal visando estabelecer as características nutricionais e a vida útil do alimento mantido sob refrigeração por 21 dias por meios de análises físico-químicas e microbiológicas. Ao final, espera-se obter um alimento funcional constituído por bactérias lácticas com potencial probiótico, além de selecionar a melhor formulação do iogurte saborizado com fruta natural e enriquecido com micro ou macroalga e própolis. Como conclusão, espera-se que o discente possa aprender sobre o papel funcional dos ingredientes na melhoria da qualidade nutricional do alimento.