



II Encontro de Iniciação Científica e Tecnológica
II EnICT
ISSN: 2526-6772
IFSP – Câmpus Araraquara
26 e 27 de Outubro de 2017



DESENVOLVIMENTO DE IOGURTE FUNCIONAL ADICIONADO DE GELEIA DE GOJIBERRY (LYCIUM BARBARUM)

GABRIELA CRISTINA CARIAS COSTA¹, VERIDIANA DE CARVALHO ANTUNES²

¹ Aluna do curso Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio/câmpus Barretos; ² Professora IFSP/câmpus Barretos

Área de conhecimento (Tabela CNPq): ciência e Tecnologia de Alimentos– 57207

RESUMO

Os produtos lácteos vêm sendo o principal veículo para a adição de substâncias benéficas à saúde. O gojiberry possui atividade antioxidante associado a vários efeitos benéficos à saúde. Esse trabalho teve como objetivo elaborar um iogurte funcional pela adição de geleia de gojiberry. A geleia foi fabricada à partir do fruto desidratado. Realizaram-se análises sensoriais (teste de aceitação, intenção de compra e escala do ideal). O iogurte com geleia de gojiberry foi submetido à avaliação sensorial para medir a aceitação do produto quanto aparência, textura e sabor. As amostras foram avaliadas por 99 provadores não treinados, na faixa etária de 14 a 49 anos de ambos os sexos, utilizando uma escala hedônica de nove pontos. Para o atributo aparência a nota média foi de 6,75, correspondendo aos termos gostei ligeiramente e gostei muito. Para o atributo textura, a nota média foi 7,47, idêntica ao do atributo sabor que corresponde aos termos (gostei moderadamente e gostei muito. Quando questionados sobre intenção de compra, 74% dos provadores provavelmente ou certamente comprariam o produto. O iogurte com geleia de gojiberry teve uma boa aceitação nos parâmetros sensoriais avaliados.

Palavras chaves: iogurte, gojiberry, teste de aceitação

INTRODUÇÃO

O iogurte cada vez mais tem sido utilizado para adição de ingredientes funcionais, por ser um alimento já reconhecido como saudável, principalmente devido a sua composição.

O gojiberry vem ganhando espaço na mesa dos consumidores, pelos seus diversos benefícios como bem-estar geral, fadiga/resistência, controle de glicose em diabéticos e glaucoma e pelo seu alto teor em antioxidantes.

FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA

O iogurte tem sido usado para adição de ingredientes funcionais pelo fato de ser um alimento saudável, devido principalmente ao seu teor de gorduras e proteínas. O iogurte também é uma das principais fontes de cálcio e mineral (THORNING et al., 2016).

O fruto gojiberry (*Lycium barbarum*) é originário do Sudeste da Europa e Ásia e tem uma grande importância pelo fato de ter propriedades antioxidantes. As folhas e o fruto são bastante utilizados para fins medicinais (POTTERAT et al., 2010).

O gojiberry tem sido utilizado durante vários séculos na medicina tradicional chinesa (ZHANG et al., 2011). O gojiberry é rico em antioxidantes, e possui efeito sobre o envelhecimento, neuroproteção, antifadiga/resistência, aumento do metabolismo, controle da glicose em diabéticos, glaucoma, imunomodulação, atividade antitumoral, e cito proteção (DONNO et al., 2015).

Tendo em vista as propriedades funcionais do gojiberry, o objetivo do trabalho é desenvolver um iogurte adicionado de geleia de gojiberry com boas características e boa aceitação sensorial.

METODOLOGIA

A geleia de gojiberry foi elaborada conforme o fluxograma abaixo (Figura 1).

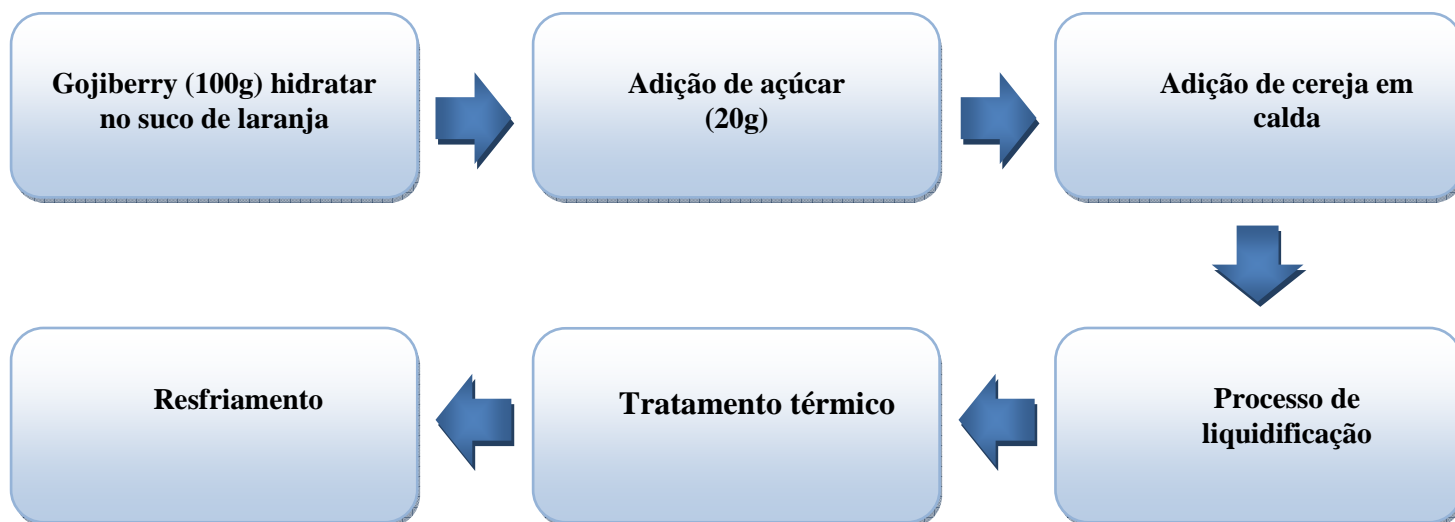


Figura 1: Fluxograma de fabricação da geleia de gojiberry

A amostra foi apresentada em copo plástico descartável branco (capacidade de 50mL) com 22,5g de iogurte e 2,5g de geleia, essa proporção foi escolhida para que o produto apresentasse aparência similar aos iogurtes tipo grego comerciais. Juntamente com a amostra foi oferecido um copo de água.

Foi realizado teste de aceitação, com 100 provadores, utilizando a escala hedônica de nove pontos, variando de “desgostei extremamente”, escore 1, a “gostei extremamente” escore de 9. Foi efetuado também teste de intenção de compra utilizando uma escala que variou de 1 a 5 (certamente não compraria a certamente compraria).

Para avaliar a doçura e textura do produto utilizou-se a escala do ideal que variou de 1 a 5 (extremamente menos doce que o ideal a extremamente mais doce que o ideal) e (extremamente menos firme que o ideal a extremamente mais firme que o ideal), respectivamente

RESULTADOS E DISCUSSÃO

A aceitação do produto de forma geral foi boa. No entanto, a aparência ficou entre 6 e 7 “gostei ligeiramente” e “gostei moderadamente”, portanto a aparência do produto deve ser melhorada. Já nos atributos sabor e textura teve uma boa aceitação ficando entre 7 e 8 “gostei moderadamente” e “gostei muito”. O produto teve uma boa intenção de compra, pois 74% dos provadores provavelmente ou certamente comprariam.

Em relação aos atributos doçura e textura, ambos foram classificados como ideal pela maioria dos provadores (Figura 2 e 3).

Figura 2: Resultados da avaliação pela escala do ideal para doçura.

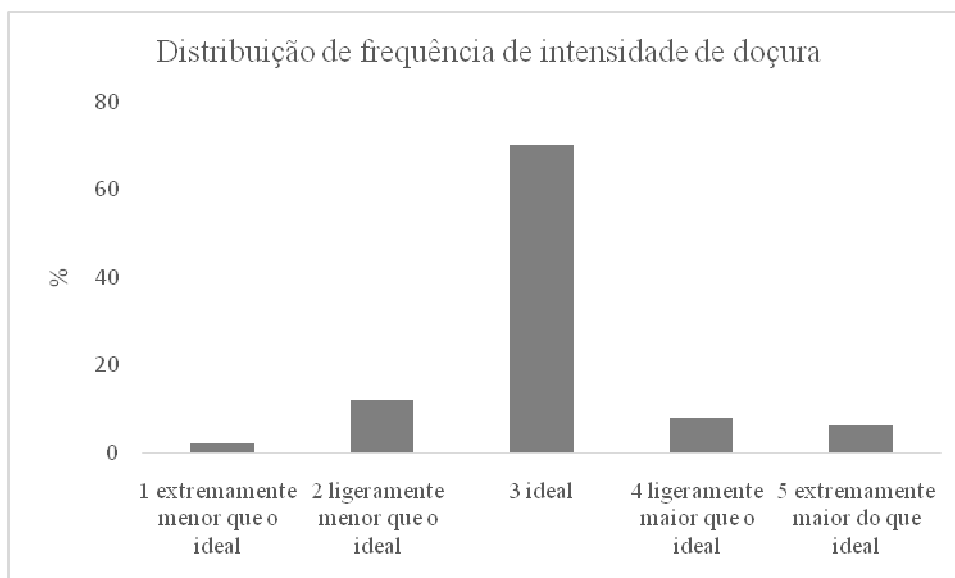


Figura 3: Resultados da avaliação pela escala do ideal para textura.



CONCLUSÕES

O produto teve boas características sensoriais, pois a doçura e a textura foram consideradas ideais pelos provadores. Os provadores também gostaram do produto, afirmando que provavelmente ou certamente comprariam o produto. Dessa forma, o produto possui um grande potencial para ser lançado no mercado.

REFERÊNCIAS

DONNO D.; BECCARO G.L.; MELLANO, M.G.; CERUTTI, A.K.; BOUNOUS G. Goji berry fruit (*Lycium spp.*): antioxidant compound fingerprint and bioactivity evaluation. **Journal of functional foods**, 18 1070–1085, (2015).

THORNING, T. K.; RABEN A.; THOLSTRUP T.; SABITA S. SOEDAMAH-MUTHU S.S. ; IAN GIVENS I.; ASTRUP A. Milk and dairy products: good or bad for human health? An assessment of the totality of scientific evidence. **Food & Nutrition Research**, v. 60, 2016. 32527 – <http://dx.doi.org/10.3402/fnr.v60.32527>

POTTERAT, O. Goji (*Lycium barbarum* and *L. chinense*): Phytochemistry, pharmacology and safety in the perspective of traditional uses and recent popularity. **Planta Medica**, 76(01), 7–19. <http://dx.doi.org/10.1055/s-0029-1186218>, 2010.

Zhang, Z., Liu, X., Zhang, X., Liu, J., Hao, Y., Yang, X., & Wang, Y. Comparative evaluation of the antioxidant effects of the natural vitamin C analog 2-O-b-Dglucopyranosyl-L-ascorbic acid isolated from Goji berry fruit. **Archives of Pharmacal Research**, v.34, n.5, p. 801–810, 2011.