



DETERMINAÇÃO DE ANTIOXIDANTES E ACEITAÇÃO SENSORIAL DE IOGURTE CONCENTRADO TIPO GREGO ADICIONADO DE FARINHA INTEGRAL DE SORGO



Jovana Pontelo Pontes; Vinicius Tadeu da Veiga Correia; Rafael de Araújo Miguel; Valéria Aparecida Vieira Queiroz; Fernanda Cristina Esteves de Oliveira; Andreza Angélica Ferreira

Track

Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)

Keywords

cereais, antocianinas, taninos

O enriquecimento de iogurtes com cereais integrais aumenta os benefícios à saúde humana. Neste contexto, o sorgo que é um cereal rico em fibras e compostos antioxidantes, sem alérgenos e com baixo teor de gordura, pode ser uma opção viável para a elaboração de produtos saudáveis. Este trabalho objetivou determinar os teores de antocianinas e taninos e a aceitação sensorial de iogurte concentrado tipo grego adicionado de farinha integral de sorgo. O iogurte foi preparado com leite integral adicionado de 3% de leite em pó desnatado e 8% de açúcar, e fermentado por *Lactobacillus delbrueckii* ssp. *bulgaricus* e *Streptococcus thermophilus*. Após a fermentação, o produto foi dessorado a 5°C/16 h, e adicionou-se farinha integral de sorgo da cultivar BR 305 (2% e 4%). Os teores de antocianinas e taninos foram determinados, em triplicata, por leitura das absorbâncias em espectrofotômetro, e comparados com curvas analíticas padrão das substâncias de interesse. Realizou-se teste sensorial de aceitação das amostras por escala hedônica de 9 pontos com 100 provadores. Para análise dos dados utilizou-se o teste de Levene e teste t para amostras independentes, com o auxílio do software Livre R. Os teores de antocianinas foram 2% = 0,074 e 4% = 0,108 mg Luteolinidina eq/g amostra ($p < 0,01$); e, taninos 2% = 0,785 e 4% = 2,478 mg Catequina eq/g amostra ($p < 0,01$). A formulação com 2% foi mais aceita ($p < 0,01$) com média 7,05 (gostei moderadamente-gostei muito), enquanto que a amostra com 4% obteve média 6,17 (gostei ligeiramente-gostei moderadamente). A adição de uma maior quantidade de sorgo (4%) pode contribuir de modo significativo para uma maior qualidade nutricional deste produto, entretanto ainda se fazem necessários mais estudos para adequar as formulações e desenvolver um iogurte diferenciado para atender a demanda da população por alimentos mais nutritivos e sensorialmente agradáveis.