

Trab. 170**INOVAÇÃO NO EMPREGO DE POLPAS NATIVAS BRASILEIRAS VISANDO A OBTENÇÃO DE QUEIJOS FRESCOS FUNCIONAIS**

Autores: ANNA KARENINA GAGLIOTTI VIGIL, AMANDA ALVES PRESTES, ANA CAROLINE FERREIRA CARVALHO, KARINE MARAFON, CAROLINA KREBS DE SOUZA, DAYANNE REGINA MENDES ANDRADE, CRISTIANE VIEIRA HELM, JEFFERSON SANTOS DE GOIS, MATHEUS SBRUZZI FIEBIG, ELANE SCHWINDEN PRUDENCIO

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA

Introdução: Aricota é um queijo fresco obtido principalmente a partir do soro de leite, que pode ou não conter leite adicionado, e é coagulado pela ação combinada do calor e de uma solução ácida. O Brasil é o país com a maior biodiversidade de frutos nativos do mundo. Entre estes frutos autóctones, destacam-se o araçá-vermelho (*Psidium longipetiolatum*), o butiá (*Butia odorata*), a guabiroba (*Campomanesia xanthocarpa* O. Berg) e a uvaia (*Eugenia pyriformis* Cambess). A adição destas polpas em produtos lácteos poderia aumentar os seus teores de carotenoides.

Objetivo: Este estudo avaliou a adição de 15% de polpas de frutos nativos brasileiros (araçá vermelho, butiá, guabiroba e uvaia) a ricotas frescas para melhorar as suas propriedades funcionais e nutricionais.

Metodologia: Foram analisadas cinco formulações de ricota, 4 contendo as polpas das frutas nativas brasileiras e uma controle (sem adição de polpas) e avaliadas quanto ao teor de carotenoides. As concentrações de carotenoides foram determinadas usando espectrofotômetro UV-Vis, com os seguintes comprimentos de onda: 450 nm para o β -caroteno, 444 nm para o α -caroteno, 452 nm para a β -criptoxantina e 462 nm para o λ -caroteno. Os resultados foram expressos em microgramas de carotenóides por 100 mL de amostra ($\mu\text{g}/100\text{ mL}$).

Resultados: Na amostra de controlo, apenas foi detectado β -caroteno, o que pode ser atribuído à utilização de leite gordo na sua preparação. Os teores de α -caroteno, β -caroteno, β -criptoxantina e λ -caroteno foram mais elevados ($p < 0,05$) para os queijos ricota com polpa de guabiroba, ricota com polpa de uvaia, ricota com polpa de araçá vermelho e ricota com polpa de uvaia. Assim, pôde-se verificar que a polpa de guabiroba adicionada à ricota apresentou um maior teor em carotenóides. Portanto, este resultado demonstrou uma melhoria no valor nutricional dos queijos ricota contendo polpa de fruta.

Conclusão: De um modo geral, a incorporação de frutas nativas brasileiras nas ricotas acrescenta valor nutricional e funcional, impulsionando a inovação em produtos lácteos.