



UNIVERSIDADE
E COMUNIDADE
EM CONEXÃO



XIII FINOVA

6 a 10 de novembro

Evento	Salão UFRGS 2023: FEIRA DE INOVAÇÃO TECNOLÓGICA DA UFRGS - FINOVA
Ano	2023
Local	Campus Centro - UFRGS
Título	Pesquisa de mercado e desenvolvimento de iogurte de leite de búfala
Autor	GABRIELA DONCATO DUARTE
Orientador	AMANDA DE SOUZA DA MOTTA

RESUMO

TÍTULO DO PROJETO: Pesquisa de mercado e desenvolvimento de iogurte de leite de búfala

Aluno: Gabriela Doncato Duarte

Orientador: Amanda de Souza da Motta

RESUMO DAS ATIVIDADES DESENVOLVIDAS PELO BOLSISTA

O interesse por produtos lácteos a partir de leite de búfala tem aumentado nos últimos anos. Entender as tendências de mercado e desenvolver um iogurte de leite de búfala foram objetos deste estudo. Para isso foram desenvolvidos e aplicados questionários elaborados no Google Forms: o Questionário 1 buscou avaliar o conhecimento do consumidor sobre o leite de búfala e seus derivados e o Questionário 2 buscou verificar o interesse da população no consumo de um produto fabricado a partir deste leite. Com isso, um iogurte de leite de búfala foi desenvolvido. Análises sensoriais e análises microbiológicas foram realizadas. O questionário 1 teve 138 (100%), respondentes onde 87,7% responderam que possuem interesse em derivados de leite de búfala e 50% demonstraram interesse em iogurte. Já o questionário 2 teve 155 (100%) respondentes e 95,5% informaram que possuem interesse em um iogurte de leite de búfala e 58,7% escolheram o sabor baunilha para o derivado. A partir dos questionários acima, foi desenvolvido um iogurte de leite de búfala sabor baunilha. As análises sensoriais foram realizadas em duplicata com 91 participantes e observou-se que a aceitação global foi acima de 85%, tendo o sabor 90% de aprovação. Para as análises microbiológicas o iogurte foi analisado em triplicata. Para a Contagem de Bactérias Lácticas obtivemos $4,7 \times 10^7$ UFC/g e na Contagem de Bolores e Leveduras obtivemos $<1,0 \times 10^2$ UFC/g. Na Contagem de Coliformes obtivemos $<1,0 \times 10^2$ UFC/g e para a Contagem de *Staphylococcus* coagulase positivo, obtivemos $<1,0 \times 10^2$ UFC/g. Com este estudo pode-se observar o interesse da população no consumo de leite de búfala e de seus derivados, destacando-se o iogurte produzido nesta pesquisa. Nas análises microbiológicas, o produto apresentou-se dentro dos Padrões Microbiológicos exigidos pela legislação para leite fermentado, podendo considerar esse alimento seguro para o consumo humano.