

038

**ESTUDO DO EFEITO DE ESPESSANTES, LEITE EM PÓ E GELATINA NAS CARACTERÍSTICAS SENSORIAS E REOLÓGICAS DO IOGURTE DESNATADO.** *Giovana Coletto Soares, Camila Duarte Teles, Simone Hickmann Flores (orient.) (UFRGS).*

A consistência do iogurte desnatado é influenciada por diversos fatores, como qualidade do leite, teor de sólidos e do tipo de processamento. Os espessantes são uma alternativa para aplicação em iogurtes desnatados, já que aumentam a consistência do produto, substituem a gordura em alguns alimentos e, conseqüentemente, melhoram a aceitação por parte do consumidor. A metodologia da superfície de resposta (RSM) é uma ferramenta que pode investigar as variáveis que influenciam as características de um produto. A RSM vem sendo utilizada com sucesso na modelagem de processos industriais como os de alimentos e atualmente, vem crescendo o uso desta metodologia em análise sensorial já que sua correta utilização poderá reduzir tempo de análise, os custos de formulações, substituir fornecedores, modificar processos, ao mesmo tempo que permite avaliar todos os atributos sensoriais afetados por estas modificações. Os espessantes goma xantana e goma guar, juntamente com o leite em pó e a gelatina, ingredientes normalmente empregados nesse tipo de iogurte, foram estudados com o objetivo de avaliar sua influência na viscosidade e nas características sensoriais do produto. Os constituintes leite em pó, gelatina, goma xantana e goma guar influenciaram significativamente a viscosidade do iogurte. Dentre esses a goma guar e o leite em pó apresentaram maior e menor influência sobre a viscosidade do iogurte, respectivamente. A consistência sensorial foi influenciada pelas variáveis gelatina, goma xantana e goma guar. A viscosidade instrumental e a consistência sensorial obtiveram uma correlação de 0,72. A aceitação do iogurte desnatado demonstrou ser influenciada positivamente pelas variáveis goma xantana e goma guar, porém é influenciada negativamente pelas variáveis leite em pó e gelatina.