

Sessão 11

Tecnologia de Alimentos e Nutrição II

095

ELABORAÇÃO E AVALIAÇÃO DE IOGURTES COM LEITE EM PÓ, SORO DE LEITE, WPC 35% E EXTRATO AQUOSO DE SOJA (P30). Karine Lemos Klein, Neila S. P. S. Richards.- UNISINOS - Curso de Engenharia de Alimentos.

Em todo o mundo, o número de novos produtos lácteos está crescendo a uma taxa muito superior em comparação a qualquer outra categoria de alimentos. Isso porque os derivados de leites se encaixam com perfeição na tendência atual de valorização da saúde, além de intuitivamente identificados como produtos "naturais" pelos consumidores. O nome genérico de leites fermentados inclui produtos lácteos como o iogurte, o kefir e muitos outros produtos. O termo fermentado descreve o processo de inoculação do leite com microrganismos que transformam a lactose em ácido lático, nas rotas metabólicas destas bactérias se originam dióxido de carbono, ácido acético, diacetil, acetaldeído e muitos outros compostos que determinam o sabor, textura e aroma característicos de cada um dos produtos lácteos fermentados (STAFF, 2000). Neste trabalho, o objetivo foi testar 4 formulações de iogurtes sabor morango, sendo que três tinham como base leite e a quarta extrato aquoso de soja (EAS). Nas três formulações com leite foram adicionados 1% de leite em pó desnatado (F1); 1% de soro de leite (F2) e 1% de WPC (F3). Nas quatro formulações foi inoculado a cultura DVS de *Streptococcus thermophilus* e *Lactobacillus bulgaricus*. Os produtos apresentaram valores de pH entre 4,50 a 4,56; a consistência variando de 7,5 a 16,7 cm de escorrimento; de 40 a 81°D de acidez e 1,15 a 2,40% de gordura. A aceitabilidade sensorial dos produtos indicou a preferência do iogurte com soro de leite, mas pouca aceitabilidade pelo iogurte com EAS, devido ao sabor característico de cereal (soja) e aparência estranha. Estes resultados demonstraram que o iogurte com soro pode substituir o tradicional iogurte com leite em pó, diminuindo os custos e utilizando produtos alternativos com qualidade semelhante. O iogurte com EAS mesmo com características únicas, foi aceito por alguns painelistas e por outros com desconfiança.