



## DESENVOLVIMENTO DE IOGURTE DE MARACUJÁ ADICIONADO DE CULTURA PROBIÓTICA E FIBRAS

Polyanna Silveira<sup>1</sup>, Cleiry Dias Batista<sup>1</sup>, Elisângela Serenato Madalozzo<sup>1</sup>.

**RESUMO:** A crescente demanda de consumidores em busca por alimentos altamente nutritivos e considerados funcionais, que tenham um desempenho de funções terapêuticas e preventivas, esta gerando um aumento no consumo de iogurtes em geral. Esta é a nova “mola” que impulsiona a indústria e os pesquisadores a desenvolver novos produtos e tecnologias que atendam as exigências dos consumidores, pois, estes estão a cada dia mais informados sobre os benefícios que uma dieta saudável e enriquecida com essa nova gama de produtos funcionais pode trazer, tanto no aspecto da saúde quanto da aparência. Este trabalho tem por objetivo desenvolver um produto funcional que atenda as exigências do consumidor e que apresente à indústria uma alternativa de agregar valor a um produto tradicional. Portanto, o iogurte que será desenvolvido é considerado um alimento probiótico, que são os produtos que podem carrear de forma viável bactérias naturais da flora intestinal humana, quando estes são destinados ao consumo, e é considerado funcional porque as bactérias probióticas são as responsáveis por recompor a microbiota intestinal do hospedeiro, e pelas fibras que possuem a capacidade de melhorar o desempenho do processo digestivo. A elaboração do iogurte será feita pela fermentação do leite utilizando-se a cultura probiótica Bio RICH contendo *Lactobacillus acidophilus* La-5, *Bifidobacterium* BB-12 e *Streptococcus thermophilus*, doada pela Indústria de Ingredientes Alimentícios Chr. Hansen Ind. e Com Ltda instalada em Valinhos-SP, após o processo de fermentação de 4 horas o iogurte será batido com polpa de maracujá in natura para a sua saborização e aromatização, será adicionado corante amarelo crepúsculo e vermelho brilhante até obtenção da coloração típica da fruta, após o processo de batimento dos ingredientes será adicionado ao iogurte a fibra em pó solúvel de goma guar BIOFIBER adquirida no comércio local de Ponta Grossa – PR, então será feita a homogeneização com uma colher para a sua completa dissolução, após este processo o iogurte será acondicionado em porções em copos plásticos cobertos com papel filme em refrigeração. Será realizado um Teste Sensorial de Aceitabilidade para avaliar se o produto será aceito sensorialmente. O resultado esperado é a obtenção de um produto com qualidade sensorial, que seja probiótico e funcional oferecendo mais uma opção de alimento funcional para os consumidores.

**PALAVRAS-CHAVE:** Iogurte, Probióticos, Alimentos Funcionais.

<sup>1</sup> Discente do Curso de Tecnologia em Alimentos. Universidade Tecnológica Federal do Paraná – Campus Ponta Grossa – UTFPR, Ponta Grossa – Paraná. [polyanna14silveira@gmail.com](mailto:polyanna14silveira@gmail.com) ; [cleiry\\_dias@hotmail.com](mailto:cleiry_dias@hotmail.com) ; [lisserenato@hotmail.com](mailto:lisserenato@hotmail.com)