

DESENVOLVIMENTO DO IOGURTE COM GELEIA DE JABUTICABA INTEGRAL (POLPA E CASCA) ADOÇADO COM MEL

Simonya Mendes Cabral (Discente Ic Sem Bolsa)¹

Lorena Da Silva Lima (Discente Ic Sem Bolsa)²

Laysa Maria Alves Medeiros (Discente Ic Sem Bolsa)³

Janaina Maria Martins Vieira (Orientadora)⁴

RESUMO

Introdução: A crescente demanda por alimentos que aliem qualidade nutricional, inovação tecnológica e sustentabilidade tem influenciado o desenvolvimento de novas formulações, destacando-se o aproveitamento integral de matérias-primas e a utilização de ingredientes com potencial funcional. **Objetivo:** Desenvolver um iogurte fermentado com geleia de jabuticaba (*Myrciaria cauliflora*) obtida a partir do aproveitamento integral da fruta, adoçado com mel, visando o aproveitamento total da fruta e a substituição parcial da sacarose. **Metodologia:** Consistiu na elaboração da geleia utilizando 60% de jabuticaba integral e 40% de agentes adoçantes, sendo 25% de açúcar cristal e 15% de mel, além da adição de pectina, seguida da produção do iogurte por meio de fermentação láctica de leite pasteurizado inoculado com cultura fermentadora. O produto desenvolvido foi submetido às análises físico-químicas de pH, acidez titulável e sólidos solúveis totais (°Brix), e análise microbiológica para determinação de coliformes. **Resultados:** Demonstraram que o produto apresentou textura cremosa e consistente, sendo classificado como Iogurte com Adição e, tecnologicamente, como iogurte batido. O pH médio foi de 3,92, a acidez titulável de 1,09% de ácido láctico e os sólidos solúveis de 20,5 °Brix. A análise microbiológica apresentou resultado inferior a 3,0 NMP/g para coliformes, indicando baixa contagem desses microrganismos na amostra. **Conclusão:** Conclui-se que a formulação desenvolvida apresentou viabilidade tecnológica, com características físico-químicas e microbiológicas adequadas, além de contribuir para o aproveitamento integral da jabuticaba e agregação de valor ao produto. Entretanto, são necessários estudos complementares, com consumidores, para avaliar a aceitação, a preferência e a intenção de consumo do produto, contribuindo para verificar seu potencial de aplicação e comercialização. O trabalho contribui para a Diversidade, Inclusão e Transformação Social ao promover o aproveitamento integral da jabuticaba, reduzir o desperdício de alimentos e agregar valor às matérias-primas por meio do desenvolvimento de um produto inovador e sustentável. **Agradecimentos institucionais:** À Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira (UNILAB) e aos Laboratórios de Tecnologia de Leite e Derivados e de Microbiologia Geral, pelo apoio e pela disponibilização dos recursos necessários para a realização da pesquisa.

Grande Área do CNPq: Ciências Agrárias.

REFERÊNCIAS

ARAÚJO, I. C. S.; SANTOS, Ê. R. M. Aproveitamento de subprodutos do processamento de frutas e hortaliças. Revista Brasileira de Agrotecnologia, v. 12, n. 1, p. 9-16, 2022.

COELHO, B. M.; GERALDI, M. V.; MARÓSTICA JUNIOR, M. R. Utilização de jabuticaba no desenvolvimento de novos produtos funcionais: revisão sistemática. Brazilian Journal of Food Research, v. 12, n. 2, 2024. DOI: 10.3895/rebrapa.v12n2.14732.

Palavras-chave: Fermentação láctica; Sustentabilidade; Qualidade microbiológica; Caracterização físico-química.

Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira, Instituto de Desenvolvimento Rural, Discente, simonyacabral295@gmail.com¹

Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira, Instituto de Desenvolvimento Rural, Discente, lorenalima@aluno.unilab.edu.br²

Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira, Instituto de Desenvolvimento Rural, Discente, laysamedeiros38@gmail.com³

Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira, Instituto de Desenvolvimento Rural, Docente, janainavieira@unilab.edu.br⁴