

VIABILIDADE TECNOLÓGICA DE GELEIA DE SAPOTI E BIOMASSA DE BANANA VERDE PARA APLICAÇÃO EM IOGURTE

Shania Orlando Zibia¹
Marina Cabral Rebouças²
Mayra Garcia Maia Costa³
Rafael Ponciano Duarte⁴
Janaína Maria Martins Vieira⁵

RESUMO

A produção de leite no Brasil apresenta tendência de crescimento, impulsionada pela demanda por alimentos com maior valor nutricional e funcional. Nesse contexto, a utilização de frutas regionais em produtos lácteos apresenta potencial para agregar características sensoriais e nutricionais, além de valorizar matérias-primas e a produção local. O sapoti (*Manilkara zapota*), fruta presente na fruticultura nordestina e de características sensoriais marcantes, apresenta potencial para aplicação no desenvolvimento de novos produtos alimentícios. Desenvolver geleia de sapoti (*Manilkara zapota*) e biomassa de banana verde para utilização como saborizante e espessante natural na elaboração de iogurte. Para a produção da geleia, foram testadas três proporções de polpa e açúcar: 2:1 (100 g de polpa e 50 g de açúcar), 1:1 (100 g de polpa e 100 g de açúcar) e 1:2 (100 g de polpa e 200 g de açúcar), sem adição de pectina cítrica e ácido cítrico. A biomassa de banana verde foi produzida com o objetivo de atuar como espessante natural, contribuindo para a consistência e viscosidade do produto. A utilização direta da polpa de sapoti contribuiu para otimizar o preparo da geleia e reduzir o tempo de pré-processamento. Entre as formulações avaliadas, a proporção 1:1 apresentou consistência característica de geleia e mostrou-se mais adequada para aplicação em iogurte. A ausência de aditivos possibilitou a obtenção de uma formulação com proposta clean label, enquanto a biomassa de banana verde apresentou potencial para melhoria da textura. Os resultados preliminares indicam a viabilidade da utilização da geleia de sapoti e da biomassa de banana verde como ingredientes naturais em iogurtes, contribuindo para a valorização de matérias-primas regionais e para o desenvolvimento de produtos com maior identidade e potencial de agregação de valor. Grande área do CNPq: Ciências Agrárias. Em que medida o meu trabalho contribui para “Diversidade, Inclusão e Transformação Social”? Possui relação com o tema da Semana Universitária por impulsionar a inclusão de matérias-primas regionais e a transformação social por meio do desenvolvimento sustentável. Agradecimentos: À Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira pela disponibilização de insumos e espaços para que a pesquisa fosse realizada.

Palavras-chave: *Manilkara zapota*; iogurte; biomassa de banana verde; geleia.

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

Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira, Instituto de Desenvolvimento Rural, Docente, marina.reboucas@unilab.edu.br²

Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira, Instituto de Desenvolvimento Rural, Docente, mayra.garcia@unilab.edu.br³

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

Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira, Instituto de Desenvolvimento Rural, Docente, janainavieira@unilab.edu.br⁵