

BETERRABA NO DESENVOLVIMENTO DE PRODUTO LÁCTEO CONCENTRADO: CONTROLE DE QUALIDADE E ACEITABILIDADE

COORDENADORA: NÁGELA FARIAS MAGAVE PICANÇO SIQUEIRA

RESUMO

A beterraba é uma hortaliça caracterizada por possuir uma raiz tuberosa comestível. A coloração da beterraba é justificada pela presença das betalaínas, que são pigmentos nitrogenados. Estudos mostram que as betalaínas de beterrabas possuem elevada atividade antioxidante. O consumo de produtos com beterraba vermelha regularmente na dieta pode fornecer proteção contra determinadas doenças relacionadas ao estresse oxidativo em humanos como obesidade e a prevenção a alguns tipos de câncer. O objetivo do trabalho foi produzir iogurte grego com beterraba, isento de aditivos químicos, e avaliar suas características físico-químicas, microbiológicas, sensoriais. O experimento foi composto por três formulações variando a concentração de xarope de beterraba, sendo F1=20%, F2=30%, F3=40%. Foi verificada a aceitabilidade dos tratamentos utilizando escala hedônica estruturada de nove pontos, com 90 provadores não treinados. O xarope de beterraba foi desenvolvido com 55% de polpa de beterraba, 35% de sacarose e 10% de água e concentrado até 62 °Brix. O tratamento com maior aceitação foi caracterizado por análises físico-química de pH, acidez titulável, umidade, cinzas, gordura, proteína e extrato seco total, e pesquisa de coliformes totais, termotolerantes e fungos filamentosos e levedura. Para a formulação com maior %IA, foram realizadas análises físico-químicas e microbiológicas nos dias 1, 15, 30. A formulação mais aceita foi a com 20% de xarope de beterraba e todos os parâmetros físico-químicos e microbiológicos estavam dentro da legislação vigente.

Palavra-chave: iogurte, grego, beterraba