

NOME: DANIELA DE OLIVEIRA COSTA

TÍTULO: IOGURTE ARTESANAL RICO EM PROBIÓTICOS PRODUZIDOS A PARTIR DOS GRÃOS DE

KEFIR – UMA PROPOSTA DE MELHORIA NA ALIMENTAÇÃO DOS FUNCIONÁRIOS DA FUNDAÇÃO HELENA ANTIPOFF E DA UNIVERSIDADE DO ESTADO DE MINAS GERAIS

AUTORES: MARISA CRISTINA DA FONSECA CASTELUBER, DANIELA DE OLIVEIRA COSTA, HUGO HENRIQUE CARVALHO, DANIELA DE OLIVEIRA COSTA

AGÊNCIA FINANCIADORA (se houver): PAEX

PALAVRA CHAVE: PRODUÇÃO, KEFIR, IOGURTE

RESUMO

Com a Revolução Industrial e a migração da população do interior para os centros urbanos houve a necessidade de uma produção rápida de alimentos para o consumo da população que crescia demasiadamente. Como consequência, os alimentos tiveram a qualidade comprometida, tornando-se pobres em nutrientes e ricos em conservantes e aromatizantes sintéticos, afetando a saúde da população que os consome. O kefir, um probiótico originado nas montanhas do Cáucaso, Europa, se tornou um grande aliado para uma alimentação saudável e de baixo custo. Dentre seus diversos benefícios estão a reposição da flora intestinal, prevenção de infecções no trato digestivo e aumento da capacidade imunológica do organismo. Devido aos seus benefícios, ganhou vários adeptos pelo mundo. Para este estudo os grãos de Kefir foram obtidos da indústria de alimentos via importação, assegurando a identidade do produto. O objetivo deste estudo foi melhorar a produção de um iogurte artesanal produzido a partir de grãos de kefir e verificar sua aceitação pelo paladar de funcionários da Universidade do Estado de Minas Gerais Campus Ibirité e Fundação Helena Antipoff. Para isso foram realizados testes laboratoriais certificando a melhora da qualidade do iogurte produzido através de análises em situações e condições variadas de temperatura e concentração de substrato. Na pré degustação foi observado que quanto maior a concentração do substrato utilizado na produção do iogurte, melhor foi a avaliação do sabor do mesmo (70,34%). Já na avaliação da textura 44,4% relataram a textura muito rala, enquanto 37,03% relataram que a textura estava boa para o produto final. Observa-se que a textura pode estar ligada a polpa da fruta utilizada na preparação dos iogurtes, a qual apresentava muita quantidade de água. Novos testes ainda precisam ser realizados a fim de aprimorar as afirmações estatísticas para a adequação do produto final.