



AVALIAÇÃO FÍSICO -QUÍMICA, MICROBIOLÓGICA E SENSORIAL DO IOGURTE ENRIQUECIDO COM FRUTOOLIGOSSACARÍDEO

DALILA RAYANE DE LIMA PÁDUA; VALÉRIA RIBEIRO MAITAN; ANDREA SOTO ARANTES
dalila.eng@hotmail.com

Objetivo: Avaliar as características físico-químicas, microbiológicas e sensoriais do iogurte enriquecido com frutooligossacarídeo. **Método:** Para a obtenção do iogurte, utilizou-se leite UHT integral Piracanjuba® cultura lática termofílica liofilizada (FERM FD DVS YF L, CHR HANSEN), tipo iogurte, de cepas mistas contendo *Streptococcus salivarius* subesp. *Thermophilus* e *Lactococcus delbrueckii* subesp. *bulgaricus*, açúcar Cristal®, prebiótico frutooligossacarídeo (ORAFIT Beneo P 95). As análises microbiológicas (Coliformes termotolerantes e *Salmonella*) e físico-químicas (acidez titulável, pH, e sólidos solúveis) foram feitas de acordo com as normas do Instituto Adolfo Lutz (2008) e por Castanheira (2010). A análise sensorial (teste de aceitação e de intenção de compra) foi realizada com 50 provadores não treinados, utilizou-se a escala Hedônica segundo MINIM, 2006. **Resultados:** O iogurte com prebiótico contendo frutooligossacarídeo obteve escore médio de aceitação de 7,9, se enquadrando na escala 8 (gostei muito) de aprovação do produto entre os provadores (Gráfico 1). O produto teve 98,1% de aceitação (Gráfico 2), o que reflete que o produto teve boa aceitação, uma vez que o produto é considerado sensorialmente aceito quando tem um índice de aceitabilidade igual ou superior a 70%, Maestri et al (2014). Na análise quanto à presença de coliformes termotolerantes (ou a 45 °C), o resultado foi ausente. Na análise de *Salmonella* o resultado foi negativo nas placas de BS (Bismuto Sulfito) e BPLS (Brilliant-green Phenol-red Lactose Sucrose Agar), sendo confirmada a ausência na amostra analisada. **Conclusão:** As propriedades sensoriais, microbiológicas e físico-químicas estavam de acordo com os padrões estabelecidos pela legislação vigente e apresentou potencial de mercado e alta intenção de consumo.

Palavras-chave: Alimentos Funcionais. Cultura Láctea. Controle De Qualidade