



ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA DO USO DE ENZIMA LACTASE NA ELABORAÇÃO DE IOGURTE NATURAL E SABORIZADO COM FRUTAS REGIONAIS SEM LACTOSE

Roana Maria de Souza Menezes¹; Ruana Sertão de Castro²; Tatiane de Oliveira Xavier Machado³; Maria Cláudia Soares Cruz Coelho⁴ e Marcelo Iran de Souza Coelho⁵

1- Bolsista - IF Sertão-PE - Campus Petrolina; Colaboradora - IF Sertão-PE - Campus Petrolina - E-mail para contato: menezesroana45@gmail.com; 2- Colaboradora - IF Sertão-PE - Campus Petrolina Zona Rural - E-mail para contato: ruana.paes@gmail.com; 3- Colaboradora - IF Sertão-PE - Campus Petrolina Zona Rural - E-mail para contato: tatiane.machado@ifsertao-pe.edu.br; 4- Orientador - IF Sertão-PE - Campus Petrolina Zona Rural - E-mail para contato: maria.claudia@ifsertao-pe.edu.br; 5- E-mail para contato: marcelo.iran@ifsertao-pe.edu.br

RESUMO

Introdução: O aumento da demanda de lácteos para dietas restritivas e, consequentemente, o crescimento do mercado deste tipo de produto é uma tendência mundial, principalmente pela preocupação dos consumidores com a saúde. **Objetivo:** Objetivou-se avaliar o efeito da adição de enzima lactase na redução do teor de lactose do leite utilizado na produção de iogurte natural e saborizado com frutas regionais sem lactose. **Materiais e Métodos:** Foram processadas 60 amostras de iogurtes, 12 sem adição de lactase (TC), 24 com hidrólise e posterior acidificação do leite adicionado enzima Lactomax (T1) e 24 com simultânea hidrólise e acidificação do leite adicionado enzima Prozyn (T2). Após adicionou polpa de umbu, menos nas TC. Analisaram gordura, sólidos não gordurosos, proteína, lactose, cinzas, crioscopia, densidade, adição de água, pH e acidez titulável em amostras de leite com e sem adição de lactase e nos iogurtes, lactose, pH e acidez titulável. **Resultados:** Na hidrólise da lactose das amostras de leite o período de 3 horas mostrou-se satisfatório mesmo a concentração de 0,5%. Quanto às análises de gordura, SNG, proteína, lactose, cinzas, crioscopia, densidade, adição de água, pH e acidez titulável, os valores encontrados estavam em conformidade com a legislação. Em relação ao pH e acidez titulável dos iogurtes, as amostras TC, T1 e T2 mostraram-se dentro dos padrões exigidos pela legislação. A hidrólise da lactose no tratamento T1 foi de 97,5% e no T2 de 98,8%. **Considerações Finais:** Os iogurtes elaborados com 0,7% de ambas as enzimas e pelos tratamentos T1 e T2, podem ser utilizados tanto por pessoas que possuem má absorção da lactose quanto pelos intolerantes à lactose.

Palavras-chave: avaliação; dietas, hidrólise; lácteos; umbu.

AGRADECIMENTOS: Agradecimento ao IF-Sertão, pela concessão da bolsa.

Modalidade: PIBIC/IF Sertão - PE