



ELABORAÇÃO DE 'IOGURTE' DO EXTRATO HIDROSSOLÚVEL DO COCO CATOLÉ

Daniele De Carvalho Ribeiro¹; Jarderlany Sousa Nunes²

Orientando(a) - Campus Ouricuri do IFSertãoPE - E-mail: daniele.ribeiro@aluno.ifsertao-pe.edu.br¹; Orientador(a) - Campus Ouricuri do IFSertãoPE - E-mail: jarderlany.nunes@ifsertao-pe.edu.br²

RESUMO

Uma das principais prioridades atualmente é buscar hábitos alimentares saudáveis e um estilo de vida que promovam a saúde e qualidade de vida, visando prevenir doenças. Isso tem impulsionado pesquisas em busca de novos componentes naturais que promovam bem-estar. Estudos têm explorado o perfil nutricional de sementes vegetais como fonte alternativa de proteínas na dieta humana, visando propriedades tecnológicas e econômicas. Já existem produtos fermentados à base de extrato hidrossolúvel de soja no mercado, que podem substituir o iogurte. O coco catolé apresenta potencial para produção de um fermentado lácteo devido às suas propriedades funcionais e benefícios à saúde. O presente estudo teve como objetivo desenvolver uma bebida fermentada de baixo teor de lactose utilizando extrato hidrossolúvel de coco catolé como matéria-prima. O processo envolveu a obtenção do extrato, que passou por etapas de sanitização, cozimento, trituração e envase. Em seguida, o extrato foi utilizado para elaborar os iogurtes, adicionando cultura láctica, leite integral, sacarose e xilitol. As formulações foram pasteurizadas, resfriadas e fermentadas a 42°C, monitorando pH e acidez ao longo do tempo. Os resultados mostraram que houve aumento da acidez e consequentemente queda de pH dos iogurtes ao longo da fermentação, atingindo um pH próximo a 4,5, considerado típico de iogurte. O tempo de fermentação foi de aproximadamente 4-6 horas. O xilitol mostrou uma tendência a alcançar o pH final mais rapidamente, indicando uma utilização mais eficiente pelos microrganismos fermentadores. Esses resultados são importantes para garantir a qualidade e consistência dos produtos finais, além de otimizar o processo produtivo. A cinética de fermentação permite compreender o desenvolvimento das características ácido-láticas durante o processo e ajustar os parâmetros de fermentação. O estudo contribui para a produção de iogurtes saudáveis e viáveis utilizando extrato hidrossolúvel de coco catolé como alternativa à lactose.

Palavras-chave: fermentação, iogurte, ácido láctico.

Modalidade: PIBITI

Campus: Ouricuri

Agradecimentos: Agradeço ao IFSertão pela bolsa