



DESENVOLVIMENTO DE 'IOGURTE' DO EXTRATO HIDROSSOLÚVEL DO COCO CATOLÉ

Daniele de Carvalho Ribeiro¹; Jarderlany Sousa Nunes²

Orientando - Campus Salgueiro 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

O consumo consciente de alimentos regionais desempenha um papel crucial na promoção de hábitos alimentares saudáveis e no impulso à economia local. No contexto brasileiro, caracterizado por uma rica biodiversidade, diversas espécies nativas apresentam um potencial alimentício notável. A busca por uma vida mais saudável e a prevenção de doenças têm impulsionado transformações nos padrões alimentares e no estilo de vida. A literatura destaca a crescente demanda por alimentos que promovam o bem-estar, a saúde e, conseqüentemente, uma melhor qualidade de vida. Diante disso, inúmeras pesquisas têm se concentrado em identificar novos componentes naturais com potencial benefício para a saúde humana. O objetivo foi desenvolver uma bebida fermentada, assemelhada ao iogurte, que utiliza o extrato hidrossolúvel do coco catolé como ingrediente principal. Essa abordagem não só contribuirá para ampliar as opções de alimentos saudáveis no mercado, mas também fortalecerá a economia local ao valorizar os recursos naturais da região. Desta forma o produto foi processado da seguinte maneira: Primeiramente foi obtido o extrato do coco catolé: seleção, sanitização, cozimento, trituração, filtrado, envase e pasteurização; O processo de elaboração dos iogurtes com extrato hidrossolúvel do coco catolé foi com adição da cultura láctica nos substratos compostos de extrato hidrossolúvel de coco catolé, leite integral e xilitol. Após a fermentação foram utilizados os aditivos: goma xantana e saborizante. Tendo assim como resultado a produção de iogurte a partir do extrato hidrossolúvel de coco catolé emerge como uma opção promissora de consumo. Além de sua simplicidade e viabilidade econômica, destaca-se por sua qualidade saudável e aceitabilidade entre os consumidores, preenchendo uma lacuna no mercado por produtos que combinam saúde, sabor e sustentabilidade. Esse esforço de pesquisa e desenvolvimento, que alia tradição regional com inovação tecnológica, promove tanto a saúde quanto a economia local, impulsionando um ciclo virtuoso de bem-estar.

Palavras-chave: alimentos; iogurte; catolé

Modalidade: Mostra de Inovação e Empreendedorismo

Campus: Ouricuri

Agradecimentos: IFSertãoPE