



Universidade Federal  
de Campina Grande

I Semana Acadêmica da Engenharia de Alimentos de Pombal

Resumo de Trabalho Científico



## **Elaboração e caracterização de iogurte acrescido do xarope de mangostão (*Garcinia mangostana* L.)**

Ronny D.C. GONÇALVES, Erasto, F. A. NETO, Hugo S. G. SILVEIRA, Ruann R. DA COSTA, Aline K. P. ARAÚJO

Ronny Dhayson da Costa Gonçalves

Bacharelado de Agroindústria do Centro de Ciências Humanas, Sociais e Agrárias – CCHSA

Universidade Federal da Paraíba – UFPB, campus III 58220-000 Bananeiras-PB

E-mail: ronny.dhayson@hotmail.com

O iogurte é o leite fermentado mais popular e de maior importância econômica. O mangostão (*Garcinia mangostana* L.) é considerado um dos principais frutos do trópico asiático devido ao sabor e aroma agradável da sua polpa que é ligeiramente ácida e doce (ou agridoce), sendo considerado por muitos especialistas uma fruta completa. No Brasil, é cultivado principalmente no Pará e na Bahia. O objetivo deste trabalho foi elaborar um iogurte adicionado de xarope de mangostão, com intuito de produzir um novo sabor para o produto a partir de uma fruta exótica, além de criar uma alternativa de consumo para o fruto no período de entressafra e caracterizar os produtos obtidos do ponto de vista físico-químico, microbiológico e sensorial. O experimento foi conduzido no Laboratório de Alimentos da Universidade do Estado do Pará (UEPA), Campus XVIII – Cametá. O iogurte foi elaborado a partir do leite integral UHT adicionado de 3% de leite em pó integral e 3% de cultura láctica liofilizada (*Lactobacillus delbrueckii* subsp. *bulgaricus* e *Streptococcus salivarius* subsp. *Thermophilus*). Foi adicionado xarope de mangostão (20%). As análises físico-química realizadas foram: pH ( $3,97 \pm 0,16$ ), acidez ( $0,98\% \pm 0,38$ ), sólidos totais ( $21,20\% \pm 0,60$ ), umidade ( $78,80\% \pm 0,60$ ), cinzas ( $0,82\% \pm 0,08$ ), gordura ( $3,12\% \pm 0,43$ ) e proteínas ( $7,12\% \pm 0,59$ ). Foram realizadas análises microbiológicas de coliformes a 35°C, termotolerantes e de bolores e leveduras de acordo com a legislação vigente. Foi realizada a caracterização sensorial dos produtos para verificar a aceitabilidade dos mesmos. Todos os resultados da caracterização físico-química do iogurte adicionado de xarope de mangostão indicaram enquadramento perante a legislação e de outros trabalhos, com relação ao teor de gordura o produto se enquadrava no perfil de iogurte integral. O teor de proteínas, quando comparado a Legislação brasileira, se encontrou elevado. Os resultados da análise microbiológica indicaram que os iogurtes apresentaram condições higiênico-sanitárias satisfatórias, sendo os resultados compatíveis com a legislação vigente. A análise sensorial indicou que o iogurte adicionado de polpa de xarope de mangostão apresentou aceitabilidade (79,8%) e índice de aceitação (7,18). Os resultados obtidos demonstram que a elaboração do iogurte adicionado de xarope de mangostão mostrou-se viável para possível comercialização do produto.

**Palavras-chave:** caracterização, iogurte, mangostão, qualidade.

