

Engenharia de Alimentos

## **CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA E MICROBIOLÓGICA DE IOGURTE SIMBIÓTICO SABOR PEQUI**

felipe ricardo lima da rocha - 6º MODULO DE ENGENHARIA DE ALIMENTOS

Dr. Eduardo Valério de Barros Vilas Boas - Professor do Departamento de Ciência dos Alimentos, Universidade Federal de Lavras – UFLA, Lavras, MG, Brasil. - Orientador(a)

Dr. Luiz Ronaldo de Abreu - Professor do Departamento de Ciência dos Alimentos, Universidade Federal de Lavras – UFLA, Lavras, MG, Brasil.

### **Resumo**

Obrigado por enviar o texto. Agora que tenho o conteúdo, posso revisá-lo para que se encaixe no intervalo de 100 a 2500 caracteres e fique mais claro e direto, mantendo as informações essenciais. Resumo Ajustado: Este estudo avaliou o impacto da polpa liofilizada de pequi nas características de iogurte simbiótico. O pequi, fruto do Cerrado, é rico em compostos bioativos e pode agregar valor e identidade regional. A polpa de pequi foi liofilizada para preservar suas propriedades, e então incorporada ao iogurte em concentrações de 0,5 g, 1 g, 1,5 g e 2 g por 100 mL de leite. As amostras foram submetidas a análises de pH, sólidos solúveis e cor instrumental.

Os resultados mostraram que a adição de pequi não alterou o pH nem os sólidos solúveis dos iogurtes, mantendo a estabilidade da fermentação. No entanto, houve um impacto significativo na cor, com o aumento da concentração de pequi intensificando a tonalidade amarela do produto. A pesquisa conclui que a polpa de pequi tem potencial para agregar valor sensorial e regional a iogurtes sem comprometer suas características físico-químicas básicas. Análises futuras de acidez e microbiologia serão realizadas para complementar a avaliação.

Palavras-Chave: iogurte, funcional, liofilização.

Instituição de Fomento: PIBIC/UFLA

Link do pitch: <https://www.youtube.com/watch?v=KxXgpex2cOo>