

IOGURTE SABORIZADO COM POLPA DE MANGA

Alexandre R. Paiva¹, Enryck C. Leite ¹, Stefany Cristiny F. da Silva Gadêlha¹, Marco Antônio P. da Silva¹ Rafaella S. Moura², Leandro P. Cappato¹, Adriano G. da Cruz².

Instituto Federal Goiano - Campus Rio Verde, Rio Verde, Goiás, Brasil

²Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, Brasil

Contato: marco.antonio@ifgoiano.edu.br



A polpa de manga integrada ao iogurte cria equilíbrio e versatilidade, ideal para sobremesa gourmet ou complemento nutritivo.

INTRODUÇÃO

O iogurte, um alimento rico em nutrientes e com sabor versátil, conquista cada vez mais espaço nas mesas brasileiras. Em 2022, brasileiros consumiram em média, 6,7 kg de iogurte por ano; esse número representa um crescimento de 24% em relação a 2012, demonstrando a crescente popularidade do produto. Os tipos de iogurtes mais consumidos no Brasil são: Natural (48%); Frutas (37%); Cereais (12%); Grego (3%) e Iogurtes com sabor (Morango, Abacaxi, Pêssego, Manga...)

O iogurte, é produzido com cuidado, fermentado por culturas bacterianas específicas, conferindo-lhe textura e sabor característicos, além de baixo teor de lactose. A adição de polpa de manga tem sido uma inovação neste campo, aproveitando os benefícios nutricionais e o sabor da fruta.

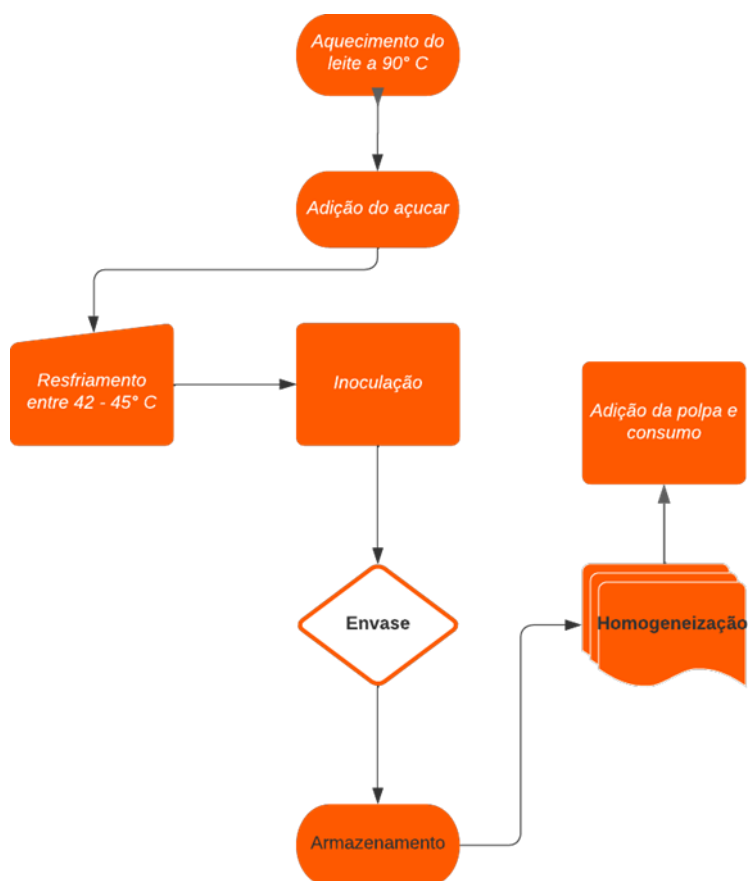
Conforme o Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal, o leite deve ser obtido por ordenha higiênica de animais saudáveis, com boa alimentação e manejo. Biologicamente, o leite é rico em nutrientes, sendo composto principalmente por proteínas, água, vitaminas, minerais, carboidratos e gorduras (MÜLLER; REMPEL, 2021).

A pesquisa visa criar um iogurte aromatizado com polpa de manga, visando tanto à nutrição quanto ao sabor, com expectativas de resultados favoráveis.

DESENVOLVIMENTO

A produção do iogurte saborizado com polpa de manga é dividida em duas etapas principais: processo de preparo do iogurte e da polpa de manga. As etapas para produção do iogurte saborizado com polpa de manga (Figura 1).



Figura 1. Fluxograma de processo do iogurte com polpa de manga. Fonte: próprio autor (2024)

O leite é filtrado para garantir a qualidade e, em seguida, são adicionados 20% de açúcar sobre o peso total do leite. A pasteurização ocorre a 90°C por 3 minutos, seguida de resfriamento a 42°C, após a pasteurização, é adicionado fermento com 10% de iogurte natural em relação ao leite. O envase é realizado em recipientes esterilizados a 90°C por 4 horas para fermentação e a polpa de manga é preparada a partir de mangas lavadas, sanitizadas e processadas. Após a fermentação do iogurte, a polpa é adicionada em concentrações de 15% e 10%.

O iogurte produzido apresentou atributos agradáveis no que diz respeito ao sabor, fragrância e textura. A adição de manga conferiu um contraste distintivo aos sabores do produto, criando um sabor equilibrado entre a doçura da fruta e, ao mesmo tempo, a evidente acidez característica do iogurte natural. Em virtude da quantidade considerável produzida, a preservação do produto foi conduzida em recipientes de vidro e mantida sob refrigeração até o momento do consumo.

O uso de frutas como uma alternativa para aromatizar o iogurte, sem a necessidade de adição de sabores artificiais, está experimentando um crescimento significativo (LOPES, 2019). Esse aumento de popularidade pode ser justificado pela preferência por escolhas mais saudáveis, resultando em uma ampliação na variedade de sabores disponíveis para esse produto.

A polpa de manga é conhecida por suas características distintas, oferecendo uma experiência sensorial única. Sua doçura natural, aroma tropical intenso e textura suculenta proporcionam um sabor

marcante. Algumas mangas apresentam uma leve acidez, contribuindo para um equilíbrio agradável de sabores. Além disso, a polpa é rica em nutrientes essenciais, como vitamina C, vitamina A, fibras e antioxidantes, conferindo benefícios à saúde.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

O iogurte produzido revelou atributos sensoriais agradáveis ao paladar, apresentando uma acidez equilibrada que se manteve em níveis aceitáveis, proporcionando uma experiência prazerosa durante o consumo.

A polpa de manga exibe uma variedade de atributos que a torna distinta e valorizada. Reconhecida por sua doçura natural, a manga oferece uma textura suculenta e macia, acompanhada por um envolvente aroma tropical. Com uma paleta de tons vibrantes que varia de amarelo a vermelho, a polpa de manga também pode proporcionar uma acidez delicada, contribuindo para um equilíbrio harmônico de sabores.

Além do apelo ao paladar, a manga constitui uma fonte rica de nutrientes essenciais, essas características tornam a polpa de manga uma escolha versátil, aplicável em diversas receitas, desde sobremesas até pratos salgados e bebidas. Acredita-se que a introdução desse produto no mercado seria bem recebida.

REFERÊNCIAS

LOPES, I. A. Construção de sistemas automatizados para pasteurização de leite e produção de iogurte natural; **Bachelor's thesis, Brasil, 2019.**

MÜLLER, T., & REMPEL, C. Qualidade do leite bovino produzido no Brasil–parâmetros físico-químicos e microbiológicos: uma revisão integrativa. *Vigilância Sanitária em Debate: Sociedade, Ciência & Tecnologia*, 9(3), 122-129, 2021.

