

RESUMO - LEITE E DERIVADOS

DESENVOLVIMENTO E CARACTERIZAÇÃO DE IOGURTE ENRIQUECIDO COM FARINHA DE MACAÚBA ACROCOMIA INTUMESCENS PARA MAIOR VALOR NUTRICIONAL

Cícera Livia Calvacante De Lisboa (liviagocali@gmail.com)

Wellyson Journey Dos Santos Silva (wellney1046@gmail.com)

Cícera Janayne Ferreira Dias (202010102731.cicera@centec.org.br)

Erlânio Oliveira De Sousa (erlanio@centec.org.br)

Suziane Alves Josino Lima (suzyalveslima@gmail.com)

Naiza Maria Galdino Cruz (naiza.cruz@centec.org.br)

Michelly Pires Queiroz (queiroz_m.p@hotmail.com)

Regina Célia Gomes Garcia (reginacggn@yahoo.com.br)

A demanda por iogurte impulsiona a indústria a inovar, focando em suas necessidades nutricionais, funcionais e terapêuticas. O uso da farinha da polpa de *Acrocomia intumescens*. (macaúba, macaúba ou palmeira-barriguda), é uma alternativa viável para enriquecer produtos alimentícios, podendo substituir gorduras ou agir como estabilizante, espessante e emulsificante. Objetivou-se caracterizar fisicoquimicamente um iogurte natural enriquecido com farinha da polpa de macaúba, oferecendo uma alternativa nutritiva e impulsionando novos desenvolvimentos alimentícios. Os frutos de *A. intumescens* foram coletados em Juazeiro do Norte-CE, higienizados e despulpados manualmente. A polpa foi desidratada a 60°C/ 24h, triturada e peneirada para obter a farinha. Foram

formuladas quatro amostras de iogurte natural: uma padrão (Nestlé) (F0) e três com adição de 5% (F1), 10% (F2) e 15% (F3) de farinha de macaúba. As misturas foram homogeneizadas e refrigeradas por 24 horas antes das análises. O iogurte foi caracterizado em duplicata quanto a umidade, pH, acidez, lipídeos, proteínas, cinzas e minerais (cálcio, fósforo), utilizando métodos padronizados. O Valor Energético Total (VET) foi calculado conforme a RDC nº 359 (ANVISA, 2003), considerando uma porção de 200mL e uma dieta de 2000 Kcal/dia. Os dados obtidos foram expressos como média \pm desvio padrão e submetidos à análise de variância (ANOVA), com o teste post hoc de Tukey ($p < 0,05$) para comparação de médias, utilizando o software GraphPad Prism 5.0. A umidade tendeu a diminuir nas formulações com farinha, especialmente em F2 (72,99%). Notável o aumento progressivo de carboidratos nas formulações F1, F2 e F3 (16,30% a 17,15%) em comparação a F0 (14,38%), assim como o aumento mais expressivo no teor de proteínas, que saltou de 1,52% em F0 para 3,89% em F2 e 4,12% em F3. Os lipídeos mostraram um aumento nas formulações enriquecidas, atingindo 4,93% em F2. Em relação aos minerais, o cálcio se destacou com um aumento considerável nas amostras F1, F2 e F3 (acima de 690 mg/100g) comparado a F0 (670,51 mg/100g), enquanto o fósforo manteve-se estável. O VET também apresentou um aumento proporcional à adição da farinha, com F2 e F3 exibindo os maiores valores (218,50 e 216,24 Kcal/100g), indicando um maior aporte calórico. A farinha de macaúba enriqueceu nutricionalmente o iogurte, elevando carboidratos, proteínas, cálcio e valor energético, demonstrando seu potencial inovador em produtos lácteos.

Palavras-chave: inovação; farinha da polpa; produtos lácteos.