

## **AValiação Sensorial de Iogurte Adicionado de Polpa de Açai**

**Delânio Sombra Lima<sup>1</sup>, Maysa Lima Pedrosa Mota<sup>2</sup>, Clarisse Mendes Costa de Sousa<sup>3</sup>, Isabella Mota Pinheiro<sup>4</sup>, Maria Isadora Cavalcante Marques<sup>5</sup>**

<sup>1</sup>Docente da EEEP Professor Plácido Aderaldo Castelo, Mombaça, Brasil (delaniolima30@gmail.com - autor principal)

<sup>2</sup>Discente da EEEP Professor Plácido Aderaldo Castelo, Mombaça, Brasil.

<sup>3</sup>Discente da EEEP Professor Plácido Aderaldo Castelo, Mombaça, Brasil.

<sup>4</sup>Discente da EEEP Professor Plácido Aderaldo Castelo, Mombaça, Brasil.

<sup>5</sup>Docente da EEEP Professor Plácido Aderaldo Castelo, Mombaça, Brasil.

Entende-se por iogurte, Yogur ou Yoghurt daqui em diante o produto cuja fermentação se realiza com cultivos protosimbióticos de *Streptococcus salivarius* subsp. *thermophilus* e *Lactobacillus delbrueckii* subsp. *Bulgarius*, aos quais se podem acompanhar, de forma complementar, outras bactérias ácido-lácticas que, por sua atividade, contribuem para a determinação das características do produto final. Segundo, (CRUZ, 2008) o açai é de fundamental importância social e econômica devido não só à sua relevância na alimentação da população de mais baixa renda, mas também por seu potencial de aproveitamento. O açai (*Euterpe oleracea*) é uma palmeira que produz um fruto bacáceo de cor roxa muito utilizado na confecção de refrescos. O açai é fruta rica em proteínas, fibras e lipídios. Encontramos nesta fruta as seguintes vitaminas: C, B1 e B2. O açai também possui uma boa quantidade de fósforo, ferro e cálcio. O objetivo principal do trabalho é elaborar um iogurte natural de origem bovina com adição de três diferentes concentrações de polpa de açai e caracterizá-lo do ponto de vista sensorial. Os experimentos foram realizados no Laboratório de Processamento de Alimentos da Escola Estadual de Educação Profissional Professor Plácido Aderaldo Castelo. O leite foi obtido de vacas sadias, de fornecedor local. Foi processado o iogurte natural, seguindo os cuidados higiênicos e depois de elaborados o mesmo foi dividido em três partes, cada uma na quantidade de 1 litro, onde foram codificadas como T1 (100g), T2 (200g) e T3 (300g), representando diferentes teores de polpa de açai adicionados ao produto. O iogurte foi submetido ao teste sensorial do tipo triangular, onde um total de 20 provadores participaram, no intuito de provarem cada uma das três amostras, avaliarem principalmente o aspecto sabor e, logo em seguida, preencherem a ficha de análise, constando a amostra de sua melhor preferência. Os resultados obtidos constatou-se a preferência dos provadores pela amostra de iogurte com a maior concentração de polpa de açai adicionada. O trabalho enfatiza a importância da inovação na indústria de processamento de alimentos, buscando soluções para consumo, agregar valor e aprimoramento nas técnicas de elaboração de produtos inovadores.

**Palavras-chave:** iogurte; Teste triangular; Açai; qualidade.

**Agradecimentos:** Agradecemos o apoio do professor Delânio e da EEEP Professor Plácido Aderaldo Castelo.