



Semana de
Alimentos



INSTITUTO FEDERAL
Goiano
Campus Morrinhos

ANÁLISES FÍSICO-QUÍMICAS DE IOGURTE DE GUAPEVA CONVENCIONAL E DIET

PABLINNE INÁCIO COSTA¹, AMANDA MARTINS SANTOS², ELLEN GODINHO PINTO³; ¹Instituto Federal Goiano – Campus Morrinhos – Goiás, pablinneinacio93@gmail.com, ²Instituto Federal Goiano – Campus Morrinhos – Goiás, amandamsantos2710@gmail.com; ³ Instituto Federal Goiano – Campus Morrinhos – Goiás, ellen.godinho@ifgoiano.edu.br

A guapeva pertence à família *Sapotaceae*, seu nome científico é *Pouteria cf. guardneriana* Radlk. Produz frutos de 2,5 à 6 cm, globosos e achatados nas extremidades, de casca lisa com coloração variando entre amarela e alaranjada. Seus frutos são saborosos e muito apreciados, onde deles podem ser obtidos diversos produtos, como: iogurte, geleia, suco e compota. O presente estudo consiste na sugestão de um novo produto de iogurte, sabor guapeva convencional e diet. Foram elaborados iogurtes convencionais e diet de guapeva e caracterizados referente aos atributos físico-químicos: pH, acidez titulável total expressa em ácido láctico, sólidos solúveis totais e cor. Os resultados médios obtidos para o iogurte convencional foram: pH foi 5,20, acidez láctica (29,74), teor de sólidos solúveis (12,16) e na análise de cor obteve-se luminosidade igual a (64,5). Os resultados médios obtidos para o iogurte diet foram: pH 5,18 acidez láctica (30,50), teor de sólidos solúveis (8,46) e na análise de cor obteve-se luminosidade (67,2). Sendo assim, o iogurte diet ficou mais próximo da coloração branca, para o parâmetro a* do iogurte convencional (0,8) e para o diet (1,6), entretanto para o parâmetro b* o iogurte convencional (6,1) e para o diet (8,7). A diferença obtida nas análises foi pequena entre as amostras. Portanto as características físico-químicas do iogurte de guapeva convencional e diet mantiveram - se dentro do estabelecido pela legislação, o que torna este novo sabor uma alternativa viável da utilização deste fruto.

Palavras-chave: Cor, fruto, laticínio.

Área de conhecimento: Produção Animal e Vegetal.



Semana de
Alimentos



INSTITUTO FEDERAL

Goiano

Campus Morrinhos

DOCE DE LEITE DE BÚFALA COM DIFERENTES CONCENTRAÇÕES DE AÇÚCAR MASCADO

TAYSA MARTINS DE OLIVEIRA¹; ELLEN GODINHO PINTO²; ALESSANDRA CRISTINA TOMÉ³, THAIS ALVES BARBOSA⁴, DAYANA SILVA BATISTA SOARES⁵. ¹Instituto Federal Goiano – Campus Morrinhos – Goiás, taysaamartins@gmail.com ; ² Instituto Federal Goiano – Campus Morrinhos – Goiás, ellen.godinho@ifgoiano.edu.br; ³Instituto Federal Goiano – Campus Morrinhos – Goiás, alessandra.tome@ifgoiano.edu.br; ⁴ Instituto Federal Goiano – Campus Morrinhos – Goiás, thais.barbosa@ifgoiano.edu.br; ⁵ Instituto Federal Goiano – Campus Morrinhos – Goiás, dayana.soares@ifgoiano.edu.br.

O leite de búfala tem elevado valor nutricional (teor de gordura, proteína e minerais), portanto, com aproveitamento industrial extraordinário. Não existe legislação brasileira específica para leite de búfala e seus derivados. O doce de leite é definido como o produto, com ou sem adição de outras substâncias alimentícias, obtido por concentração e ação do calor a pressão normal ou reduzida do leite ou leite reconstituído, com ou sem adição de sólidos de origem láctea ou creme e adicionado de sacarose. O objetivo do estudo foi a elaboração de doce de leite de búfala avaliando diferentes concentrações de leite e açúcar mascado. Foram realizadas três formulações contendo leite de búfala, açúcar mascado, bicarbonato (0,6%) e amido (0,5%), variando apenas teor de leite e açúcar. Sendo na primeira formulação 80% e 18,9%, respectivamente (leite e açúcar), na segunda 85% e 13,9%; e na terceira 90% e 8,9%. As análises realizadas foram: pH, sólidos solúveis totais, umidade, cinzas e cor. De acordo com os resultados obtidos, observou-se que apenas a umidade da formulação 1 está dentro da permitida para doce de leite, e no restante das análises as 3 formulações estão dentro das especificações. Em relação a cor verificou-se que quanto maior teor de açúcar menor a luminosidade, isso se deve a caramelização. Conclui-se que a elaboração das três formulações foram realizadas com êxito, entretanto a formulação 1 teve melhor resultado dentre estas.

Palavras-chave: Leite de búfala, qualidade, análise físico-química.

Área de conhecimento: Produção Animal e Vegetal.



Semana de
Alimentos



INSTITUTO FEDERAL

Goiano

Campus Morrinhos

CARACTERIZAÇÃO FÍSICA E QUÍMICA DE GUAPEVA

AMANDA MARTINS SANTOS¹, ELLEN GODINHO PINTO², DAYANA SILVA BATISTA SOARES³; ¹Instituto Federal Goiano – Campus Morrinhos – Goiás, amandamsantos2710@gmail.com; ²Instituto Federal Goiano – Campus Morrinhos – Goiás, ellen.godinho@ifgoiano.edu.br; ³ Instituto Federal Goiano – Campus Morrinhos – Goiás, dayana.soares@ifgoiano.edu.br

A Guapeva (*Pouteria ramiflora Radlk*) é uma fruta típica do Cerrado brasileiro, proporciona vários benefícios ao organismo, podendo ser consumida *in natura*, em sucos, geleias, compotas, dentre outros. Sendo assim, objetivou-se a caracterização física e química do fruto de guapeva. Para a realização da caracterização física no fruto *in natura* maduros foram analisados: fruta inteira, casca, semente e polpa, em 10 frutos escolhidos aleatoriamente; e as seguintes análises foram realizadas na polpa do fruto: pH, acidez titulável, sólidos solúveis totais, umidade, cinzas, vitamina C e fenólicos totais, sendo realizadas em triplicatas. Os resultados das análises físicas foram em média de $51,68 \pm 5,92$ g para o fruto inteiro $5,16 \pm 4,17$ g de semente, $12,48 \pm 2,21$ g de casca e polpa de $30,13 \pm 5,51$ g, o rendimento da polpa foi aproximadamente 58 %. Os resultados médios das análises físicas e químicas do fruto maduro foram: $88,86 \pm 1,99$ % de umidade, pH de $6,4 \pm 0,11$, acidez titulável de $4,48 \pm 0,58$ % de ácido cítrico, teor de sólidos solúveis $7,3 \pm 0,44$ °Brix, teor de cinzas $0,16 \pm 0,15$ %, fenólicos totais $257,84 \pm 1,55$ mg de AGE/100g e vitamina C de $53,33 \pm 0,27$ mg/g. Verificou-se que os frutos de guapeva apresentaram características física e químicas satisfatórias para o desenvolvimento de novos produtos, sendo este fruto rico em compostos fenólicos e vitamina C.

Palavras-chave: Biométrica, compostos fenólicos totais, vitamina C.

Área de conhecimento: Produção Animal e Vegetal.



Semana de
Alimentos



INSTITUTO FEDERAL
Goiano
Campus Morrinhos

CARACTERIZAÇÃO BIOMÉTRICA E RENDIMENTO DE POLPA DE DIFERENTES CULTIVARES DE MANGA (*Mangifera indica* L.)

ANA PAULA STORT FERNANDES¹, TAYNAN CLEYSNER NEVES CAMPOS¹, AUGUSTO HENRIQUE DOS SANTOS¹, ELISEU DE SOUSA¹, JOSÉ FELICIANO BERNARDES NETO¹, AILTON CESAR LEMES¹;

¹Instituto Federal Goiano – Campus Morrinhos – Goiás, Brasil. ana.stort@ifgoiano.edu.br, cleysnertaynan6@gmail.com, augustohenriquedossantos1999@gmail.com, eliseudesousask8@outlook.com, jose.neto@ifgoiano.edu.br, ailton.lemes@ifgoiano.edu.br.

A manga (*Mangifera indica* L.), uma das mais populares frutas tropicais, foi introduzida no Brasil no século XVI e sua procura tem aumentado bastante nos mercados interno e externo, alcançando preços compensadores. No entanto, para que se tenha êxito na sua cultura, é preciso adotar práticas de cultivo adequadas, de modo que o produto atenda às exigências do mercado, tenha boa qualidade, custo de produção competitivo e ótimo rendimento em polpa. O presente estudo teve como objetivo realizar a caracterização biométrica de diferentes cultivares de manga (Tommy Atkins, Hadem, Sabina e Palmer), visando identificar materiais com alto rendimento em polpa. Para a realização da caracterização biométrica dos frutos *in natura* foram analisados o peso e diâmetro longitudinal e transversal da fruta inteira, assim como o peso de casca, semente e polpa, em 80 frutos de cada cultivar escolhidos aleatoriamente. Analisando-se a relação polpa/endocarpo, não foi verificada diferença significativa ($p \leq 0,05$) no rendimento de polpa comprando-se as diferentes cultivares, sendo observado rendimento médio de 65,25%. Alta relação polpa/endocarpo é importante em frutas devido a utilização industrial, por apresentarem maior rendimento em polpa. Com relação ao diâmetro dos frutos, observou-se, em média, 111,2 mm e 82,2 mm para diâmetro longitudinal e transversal, respectivamente. Foi encontrado valor mínimo de 93,80 mm e máximo 164,00 mm para diâmetro longitudinal e mínimo de 50,40 mm e máximo de 103,00 mm para diâmetro transversal. Verificou-se que as cultivares de manga analisadas apresentaram características biométricas e rendimento em polpa satisfatório para uso industrial.

Palavras-chave: Polpa, endocarpo, biometria.

Área de conhecimento: Produção Animal e Vegetal.