

Desenvolvimento de iogurte grego com adição de sucralose

Paula Sabrina da Silva Gomes¹
Sarah Cristina Pereira de Araújo¹
Juliana de Cássia Gomes Rocha²
Genilson de Paiva¹
Flávia de Abreu Pinheiro¹
Fabiana Carvalho Rodrigues¹

¹Instituto Federal do Espírito Santo campus Venda Nova do Imigrante

²Universidade Federal de Viçosa campus Rio Paranaíba

paulasgomes1@gmail.com; sarinhaaraujo14@gmail.com; julianarochaufv@gmail.com;
gdepaiva@ifes.edu.br; flavia.pinheiro@ifes.edu.br; fabiana.rodrigues@ifes.edu.br

Sessão do trabalho: Aditivos em alimentos

Resumo:

O uso de edulcorantes como adoçantes alternativos à sacarose tem aumentado nos últimos anos, visando atender os consumidores que buscam alimentos menos calóricos e com dietas restritas ao açúcar. Assim, a indústria de produtos lácteos vem introduzindo no mercado iogurtes de baixa caloria ou *diet*, com adição de edulcorantes, como exemplo, a sucralose (INS 955). Este trabalho objetivou desenvolver um iogurte grego sabor maracujá, “zero açúcar” com adição de sucralose. Foram elaboradas três formulações, com diferentes concentrações de sucralose: 0,25%, 0,34% e 0,40%. Os demais ingredientes (leite pasteurizado, polpa de maracujá, creme de leite e iogurte natural) apresentaram as mesmas concentrações nas diferentes formulações. A aceitabilidade dos iogurtes, em relação aos atributos sabor, gosto, textura, aparência, aroma e impressão global, foi avaliada por 47 provadores não treinados, compostos de estudantes e servidores do IFES *campus* Venda Nova do Imigrante/ES, de ambos os sexos e diferentes faixas etárias, utilizando-se uma ficha sensorial com escala hedônica de 9 pontos, sendo: 9-Gostei extremamente e 1-Desgostei extremamente. Identificou-se também a intenção de compra, por meio de uma escala de 5 pontos, variando de: certamente compraria a certamente não compraria. Não houve diferença significativa ($p > 0,05$) entre as formulações de iogurte grego para os atributos sensoriais analisados. Em geral, todos os atributos das três formulações tiveram mais de 80% de aceitação, variando entre os escores hedônicos “gostei ligeiramente” e “gostei extremamente”. Entretanto, a amostra contendo 0,40% de sucralose apresentou nota $8,0 \pm 0,01$ para o atributo impressão global, maior índice de aceitabilidade, com 90% e intenção de compra por 61,7% dos participantes (possivelmente comprariam e certamente comprariam). Todas as formulações apresentaram boa aceitação pelos provadores, reforçando a viabilidade

do uso da sucralose, em substituição à sacarose, no iogurte grego sabor maracujá, contribuindo para a diversificação de produtos lácteos com redução de calorias e de açúcar adicionado.

Palavras-chave: Edulcorante. Adoçante não calórico. Produto lácteo.