



**Desenvolvimento e avaliação sensorial de iogurte tipo sundae sabor menta com calda de chocolate e chia.**

DILSON FAGUNDES RIBEIRO (Orientador), Fernanda de Fatima Oliveira Peterl (Autor), Igor Cristo Reboli (Autor), Jaíne Rodrigues Ferreira (Autor), Naiara Coelho Ferreira (Autor), Nayhume Jesus dos Santos (Autor), Sara Gomes de Souza (Autor), Fabiana Carvalho Rodrigues (Orientador)

Os alimentos funcionais tem sido alvo de pesquisas na área de nutrição e tecnologia de alimentos, pois os consumidores tem procurado por produtos alimentícios saudáveis e nutritivos, que oferecem vários benefícios a sua saúde. O objetivo deste trabalho foi desenvolver iogurte tipo sundae sabor menta com calda de chocolate. Em 1L de leite foram adicionados 120 g de açúcar e 20g de leite em pó. Em seguida, pasteurizou-se a mistura a 83°C/20 min. Após resfriar a 43°C, foi adicionada a essência de menta e 2% de cultura para iogurte. Para o preparo da calda, 400 g de chocolate ao leite foi derretido em banho-maria e adicionado 2 colheres de sopa de creme de leite. Após resfriar, foram acrescentados 30 g de chia hidratada e 1 g de goma xantana. A calda foi colocada no fundo do pote e o iogurte acrescentado em seguida. O produto foi incubado na B.O.D. a 43-45°C até atingir pH 4,4. O período de maturação foi de 24h a 10°C. Para avaliação sensorial dos atributos aparência, sabor, textura e impressão global realizou-se o teste afetivo, utilizando a escala hedônica verbal de 9 pontos, aplicado a 50 provadores não treinados e verificado o índice de aceitabilidade. Os resultados mostraram que o índice de aceitabilidade foi de 86,44% para aparência, 95,55% para sabor, 93,33% para textura e de 90,66% para impressão global. Portanto, o iogurte tipo sundae foi considerado aceito em todos os atributos avaliados, pois todos os atributos tiveram o índice de aceitabilidade superior a 70%.

Instituição de Ensino: Outras Instituições