



### **Desenvolvimento e avaliação sensorial de iogurte com calda de vinho e sagu**

DILSON FAGUNDES RIBEIRO (Orientador), Bianca Abreu Bessert (Autor), Dayane Souza Saleme Vieira (Autor), Raiany Eller Nascimento (Autor), Ronaldo Junior Guisso Godinho (Autor), Samara Gomes Ferreira (Autor), Fabiana Carvalho Rodrigues (Orientador)

O iogurte é um alimento reconhecido por suas características sensoriais e nutricionais. O vinho tinto apresenta catequinas, flavonóides, antocianinas e ácidos fenólicos que possuem ação antioxidante. Nos últimos anos observa-se uma crescente procura pelos consumidores dos chamados alimentos funcionais, e o interesse em prevenir doenças, faz com que as indústrias desenvolvam novos produtos que além de nutritivos e saborosos, tenham propriedades funcionais. O objetivo deste trabalho foi desenvolver e avaliar a aceitação sensorial de iogurte com calda de vinho e sagu. Foram adicionados 12% de açúcar e 2% de leite em pó para cada 1L de leite, e esta mistura foi pasteurizada a 83°C/20 min. Após resfriar a 43°C, foi adicionado 12 gotas de essência de baunilha e adicionado 2% de cultura para iogurte. A incubação foi realizada na B.O.D. a 43°C até atingir pH em torno de 4,4. Para o preparo da calda foram utilizados 400g de açúcar e 600 mL de vinho, submetidos à cocção por 15 min. Após resfriar, foi adicionado na calda 64g de sagu previamente cozido por 1h. A calda foi colocada em potes e em seguida, adicionado o iogurte. Para avaliar a aceitação dos atributos foi realizado 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 os atributos sensoriais tiveram aceitação de 85,78% para aparência, 82,44% para cor, 87,78% para sabor, 84,89% para textura e 88,22% para impressão global. Portanto, todos os atributos avaliados no iogurte com calda de vinho e sagu apresentaram o índice de aceitabilidade superior ao mínimo de 70% para serem considerados aceitos.

Instituição de Ensino: Outras Instituições