

**AVALIAÇÃO SENSORIAL DE IOGURTE LIQUIDO PRODUZIDO COM POLPA DE BOCAIUVA,  
FRUTA REGIONAL DO CERRADO MATOGROSSENSE**

Andréia Silveira VIZENTIN<sup>1</sup>

Cristiane BOTELHO<sup>1</sup>

Hercione da SILVA<sup>1</sup>

Rosane DIAS<sup>1</sup>

Juliana Maria Amabile DUARTE<sup>2</sup>

<sup>1</sup>Acadêmicos de curso de Farmácia do UNIVAG – Centro Universitário, Várzea Grande – MT

<sup>2</sup>Professor Centro Universitário de Várzea Grande – Univag, Várzea Grande – MT.

**Introdução:** O iogurte é um produto fermentado do leite com um sabor ligeiramente azedo, obtido a partir ação combinada de duas espécies de bactérias o *Streptococcus salivarius* e do *Lactobacillus delbrueckii* adicionado ou não de leite em pó integral ou desnatado, soro em pó, e outros ingredientes que melhorem a sua apresentação e modifiquem seu sabor como frutas, chocolate entre outros. Apresentado na forma de iogurte tradicional, iogurte batido e iogurte liquido, as etapas de produção do iogurte incluem, de modo geral, verificação das características do leite original, padronização do teor de gordura, tratamento térmico, sementeira, incubação e embalagem do produto final. Com apelo de alimento funcional e a imagem de um alimento saudável e nutritivo apresenta uma grande tendência de crescimento e consumo. **Objetivo:** Produzir um alimento com sabor novo e diferenciado, usando como matéria prima principal a bocaiuva, alimento natural oriundo do Cerrado Matogrossense. **Metodologia:** Para a produção de 1 litro do iogurte, utilizou-se, 1 litro de leite integral pasteurizado, 170g de iogurte natural, 20g de leite em pó, 70g de açúcar e 90g da poupa de bocaiuva. Aqueceu-se o leite até a temperatura de 42 °C, em seguida, adicionou-se o iogurte natural, o açúcar e o leite em pó, homogeneizou-se até total incorporação. Para fermentação, acondicionou-se em repouso a uma temperatura constante de 39 a 43°C por aproximadamente 6 horas. Após este período, resfriou-se até à temperatura aproximada de 10°C, em seguida bateu-se em liquidador juntamente com 90 gramas da poupa de bocaiuva, levou-se a geladeira por mais 12 horas, e posteriormente embalou-se em garrafa plástica com capacidade de 1.000mL. **Resultado:** A matéria prima acrescentada ao veículo “leite fermentado com o sabor ligeiramente azedo”, conferiu ao produto um sabor agradável com importantes propriedades nutricionais, como, vitamina A, betacaroteno, cálcio e rico em fibras, 100g da poupa possui 13,76% de fibra. Tornando-se assim o iogurte um alimento, funcional e agradável ao paladar de adultos e crianças. **Conclusão:** O leite fermentado mais importante economicamente é o iogurte, obtido da coagulação do leite pela ação de microrganismos. O iogurte constitui uma rica fonte de proteínas, cálcio, fósforo, vitaminas e carboidratos. A polpa retirada da bocaiuva é rica em vitamina A, cálcio, fibras e betacaroteno e podem ser usados para fazer sucos, sorvete, bolos, pães e doces. O consumo deste produto está relacionado à imagem positiva de alimento saudável e nutritivo, associado a suas propriedades sensoriais e a preocupação crescente das pessoas em consumirem produtos naturais.