

INFLUÊNCIA DA CONDIÇÃO DA CULTURA INICIADORA NA SINÉRESE E SÓLIDOS SOLÚVEIS DE IOGURTE



LARISSA, R. P.¹; NATHÁLIA, G. S. N.²; MARIA ISABELLA, S. S.²; RAFAELLA, O. S.¹; ULISSES, R. A.³; RENATA, C. R.⁴.

¹Aluna Voluntária do PIBIC-EM do Curso Técnico Integrado em tempo Integral em Agroindústria do IFG – Campus Aparecida de Goiânia.

²Aluna Bolsista PIBIC-EM do Curso Técnico Integrado em tempo Integral em Agroindústria do IFG – Campus Aparecida de Goiânia

³Engenheiro de Alimentos, Especialista, Técnico em Alimentos do Curso Técnico Integrado em tempo Integral em Agroindústria do IFG – Campus Aparecida de Goiânia.e Coorientador do projeto de PIBIC-EM.

⁴Professora Dr^a do Curso Técnico Integrado em tempo Integral em Agroindústria do IFG – Campus Aparecida de Goiânia.e Orientadora do projeto de PIBIC-EM.

Introdução

A propensão a sinérese (saída do soro) e o teor de sólidos solúveis no iogurte são características importantes para a qualidade do produto e a condição da cultura iniciadora pode influenciar estes componentes. Sendo a cultura liofilizada, composta pelos microrganismos *Lactobacillus Bulgaricus* e *Streptococcus Thermophilus* a mais utilizada para a fabricação do iogurte em escala industrial. O iogurte é um tipo de leite fermentado bastante consumido no Brasil.

Objetivos

Objetivou-se com este estudo avaliar diferenças de sinérese e sólidos solúveis em iogurtes elaborados com cultura láctea liofilizada (CLL) e iogurte natural comercial (INC) para possibilitar a substituição da CLL pelo INC em aula prática de iogurte da disciplina de processamento de leite do IFG – Campus Aparecida de Goiânia, a fim de reduzir o custo da formulação.

Metodologia

O leite, o iogurte natural e os potes plásticos foram adquiridos no comércio central de Aparecida de Goiânia e a cultura láctea da empresa Biorich. Os iogurtes foram elaborados no IFG – Campus Aparecida de Goiânia, assim como as análises de sinérese e sólidos solúveis. O delineamento utilizado foi o inteiramente casualizado e as médias foram comparadas pelo teste de Tukey a 5% de probabilidade.

Resultados e discussão

As médias de sinérese e sólidos solúveis foram de 24,5 mL e 7° brix para o iogurte CLL e de 24,0 mL e 7,5° brix para o iogurte INC, sem diferenças significativas ($P < 0,05$) entre as médias dos tratamentos para as duas análises, o que indica que a condição da cultura láctea não afetou as características de saída de soro e nem de sólidos solúveis totais dos iogurtes elaborados.

Tabela 1. Médias das análises de sinérese e sólidos solúveis dos iogurtes elaborados a partir da cultura láctea liofilizada (CLL) ou iogurte natural comercial (INC).

Análises	Iogurte		Parâmetros	
	CLL	INC	p	CV
Sinérese (mL)	24,5	24,0	0,6985	4,61
Sólidos solúveis (° brix)	7,0	7,5	0,7706	20,69

*Médias seguidas de letras iguais na mesma linha não diferiram estatisticamente a 5% de probabilidade pelo teste de Tukey.

Conclusão

Conclui-se que o iogurte natural comercial pode ser utilizado como cultura iniciadora para fabricação do iogurte, uma vez que os conteúdos de sinérese e sólidos solúveis não sofreram alterações.