VII EAITI 2017 ENCONTRO ANUAL DE INICIAÇÃO TECNOLÓGICA E INOVAÇÃO
UNIVERSIDADE ESTADUAL DE PONTA GROSSA | 09 e 10 de novembro de 2017

IOGURTE COM EXTRATO DA PLANTA BACCHARIS DRACUNCULIFOLIA.

Isabela Maria Palhano Zanela (PIBITI / FUNDAÇÃO ARAUCÁRIA / UNICENTRO), Carlos Ricardo Maneck Malfatti, crmalfatti@gamail.com.
Universidade Estadual do Centro-Oeste do Paraná / Departamento de Educação Física - DEDUF/G

Ciências Agrárias, Tecnologia de Alimentos.
Palavras Chave: *Iogurte, Alecrim, Viabilidade, Aceitação, Veniaga.*

Resumo

A planta *Baccharis dracunculifolia*, recebe destaque, devido a presença de compostos hipoglicemiantes. Diante das propriedades da Baccharis e dos benefícios fisiológicos do iogurte, preparou-se um iogurte com o extrato da planta. A planta, oriunda dos terrenos do campus CEDETEG foi hidroetanólicamente extraída e o iogurte preparado com fermento lácteo em três sabores de manga, banana e natural, adicionados de *Baccharis*. A análise sensorial fez-se com 50 julgadores os quais avaliaram a aparência, aroma, cor, sabor e textura das amostras. Com os dados obtidos, observou-se que o sabor banana mostrou-se mais aceito pelos julgadores.

Introdução

O estudo e desenvolvimento de alternativas para a prevenção e o tratamento de Diabetes Mellitus é de grande relevância. Nesse sentido, o gênero Baccharis destaca-se pela presença de altas concentrações de flavonoides e compostos fenólicos com atividade hipoglicemiante. Enquanto o iogurte destaca-se pelos benefícios fisiológicos e na prevenção e terapêutica de doenças. Em resposta a tudo isso, desenvolver um produto que une os benefícios medicinais da *Baccharis* com os benefícios já estudados de iogurtes se torna de grande valia, quando se tem um alimento para ser coadjuvante no tratamento dessa doença (ESTEVES et al., 2013).

Material e Métodos

O projeto aprovado pelo Comitê de Ética - CAAE/Unicentro sob o número 54494516.0.0000.0106.

O extrato da planta, oriunda dos terrenos do *campus* CEDETEG, foi obtido a partir da extração hidroetanólica. Extrato de *Baccharis* foi adicionado ao iogurte natural previamente preparado a partir de leite fermentado com três diferentes sabores: manga, banana e natural. A análise sensorial fez-se com 50 julgadores os quais avaliaram por meio de escala hedônica, a aparência, aroma, cor, sabor e textura das amostras, a aceitação global, a intenção de consumo e o valor comercial mais aceitável. Para a análise dos dados feita com base na definição do desvio-padrão, aplicada às frequências absolutas das notas dos julgadores, para cada propriedade sensorial estudada. Com a metodologia utilizada, define-se uma relação para o cálculo de uma medida de concordância entre os julgadores, denominada de coeficiente de concordância. (SILVA et al. 2010).

Resultados Obtidos

As codificações das amostras foram, 937 (iogurte de banana), 641 (iogurte de manga), e 258 (iogurte natural), todas com adição de *Baccharis*.



Figure 1- Amostras de iogurte



Figure 2- *Baccharis dracunculifolia.*

A partir dos dados de média e desvio-padrão para cada propriedade avaliada em cada uma das amostras, foi revelado que a propriedade **sabor** foi responsável pela maior parte da variância entre as notas dos julgadores, resultado este evidenciado pelo desvio-padrão, cujo valor foi maior para essa propriedade nas três amostras, ou seja, essa propriedade foi a maior fonte de discordância entre os julgadores.

Tabela 1- Coeficiente de concordância (C.C).

Amostras	C.C. aparência (%)	C.C. cor (%)	C.C. sabor (%)	C.C. aroma (%)	C.C. textura (%)	C.C. aceitação global (%)
641	72,3	71,2	63,5	67,5	67,2	64,7
258	69,7	66,6	63,1	67,7	64,2	61,5
937	69,4	66,3	69,3	70,5	67,8	69,6

Com os valores dos coeficientes de concordância da Tabela 1 pode-se observar que os julgadores se mostraram mais concordantes na amostra 937 (iogurte de banana com a adição de Baccharis), visto que, o C.C do item aceitação global foi maior e, para três das cinco propriedades avaliadas o valor do C.C também foi maior. O valor de mercado mais aceitável para 170 gramas do produto foi de R$3,50 a R$4,00.

Conclusão

A amostra com maior aceitação entre os julgadores foi o iogurte de banana com adição de Baccharis, a qual obteve maior coeficiente de concordância em três das cinco propriedades avaliadas, a aparência, aroma, cor, sabor e textura. Assim como maior aceitação global e maior intenção de consumo.

Agradecimentos

Agradecimentos a UNICENTRO e a Fundação Araucária.

ESTEVES, R.; BARBOSA, M; GRANJA, L; ÁVILA,H.M . O iogurte para saber mais. Colecção E- books APN , N.º28 , 2013.
SILVA A.S.F., DUARTE M.E.M., CAVALCANTI-MATA M. Nova metodologia para interpretação de dados de análise sensorial de alimentos. Eng. Agríc., Jaboticabal, v.30, n.5, p.967-973, set./out. 2010.