

## RESUMO

FONSECA, Camila Martins. Universidade Federal dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri, setembro de 2012. 37p. **Iogurtes produzidos com cajuí e coquinho azedo**. Orientador: Cleube Andrade Boari. Dissertação (Mestrado em Zootecnia).

A pesquisa foi conduzida no Setor de Ciência e Tecnologia dos Produtos de Origem Animal, do Departamento de Zootecnia, da Universidade Federal dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri, Diamantina/MG. Foram desenvolvidos iogurtes com adição de polpas congeladas de cajuí e coquinho-azedo em quatro concentrações (5%, 10%, 15% e 20%), com adição de sacarose (açúcar cristal) padronizada para 10% no produto final. Para a caracterização dos iogurtes foi realizada a quantificação de bactérias lácticas, análises físico-químicas e reológicas nos tempos 0, 10, 20 e 30 dias, além da determinação de compostos voláteis e testes de preferência, aceitação e intenção de consumo no dia de fabricação. O delineamento experimental utilizado foi o inteiramente casualizado em esquema fatorial 4x4, com 3 repetições. Para as características físico-químicas e instrumentais, foram feitas a análise de variância, e nos casos em que houve diferenças significativas ( $P < 0,05$ ), os resultados foram submetidos a uma análise de regressão, na qual as variáveis independentes identificadas foram os tempos e as porcentagens das polpas e a variável dependente foram as respostas das análises. Os dados da análise sensorial de aceitação foram submetidos à análise de variância e teste de comparação de médias de Tukey. Foi utilizado para todas as análises, o programa estatístico Statistica 7.0. Os itens de preferência e intenção de consumo, tiveram os resultados expressos em porcentagens. Para o iogurte de cajuí e coquinho-azedo os resultados dos parâmetros de acidez, pH e contagem de bactérias lácticas tiveram alterações significativas em relação ao tempo e a formulação. A concentração da proteína teve um decréscimo de acordo com a adição das polpas, enquanto o valor do resíduo mineral fixo e a atividade de água aumentaram durante o tempo de armazenamento. Observaram-se alterações nos parâmetros de firmeza e consistência no iogurte de cajuí, e de firmeza e coesividade para o iogurte de coquinho-azedo. A umidade, massa seca e índice de viscosidade e consistência não se alteraram em nenhuma das variáveis. O teste de aceitação dos iogurtes nas diferentes formulações para todos os atributos (cor, sabor, aroma e consistência) não foi significativos. A intenção de comer sempre foi maior para o iogurte com 10% da polpa de cajuí e 5% da polpa de coquinho-azedo. As formulações do iogurte com 5% de cajuí e 5% de coquinho-azedo foram as preferidas dos provadores. É recomendável a utilização de polpa de cajuí e coquinho-azedo no desenvolvimento de iogurtes, devido a aceitação e apreciação por parte dos provadores. Apesar de algumas características serem alteradas, não houve deterioração do produto durante os 30 dias analisados, o qual atendeu as exigências de qualidade para leites fermentados.

**Palavras-chave:** *Anacardiumthoianum* Rizz, *Butiacapitata* Mart. Becc., frutas do cerrado, leite fermentado, produtos lácteos.