

MICROENCAPSULAÇÃO DA POLPA DE BAOBÁ (*ADANSONIA DIGITATA L.*) PARA USO NA SABORIZAÇÃO DE IOGURTE

Adriana Raquel Do Nascimento¹, Amy Lee Paz Da Costa¹, Thalyta Amably De Mendonça Macedo¹, Romário Felipe da Fonseca², Romário Oliveira De Andrade³

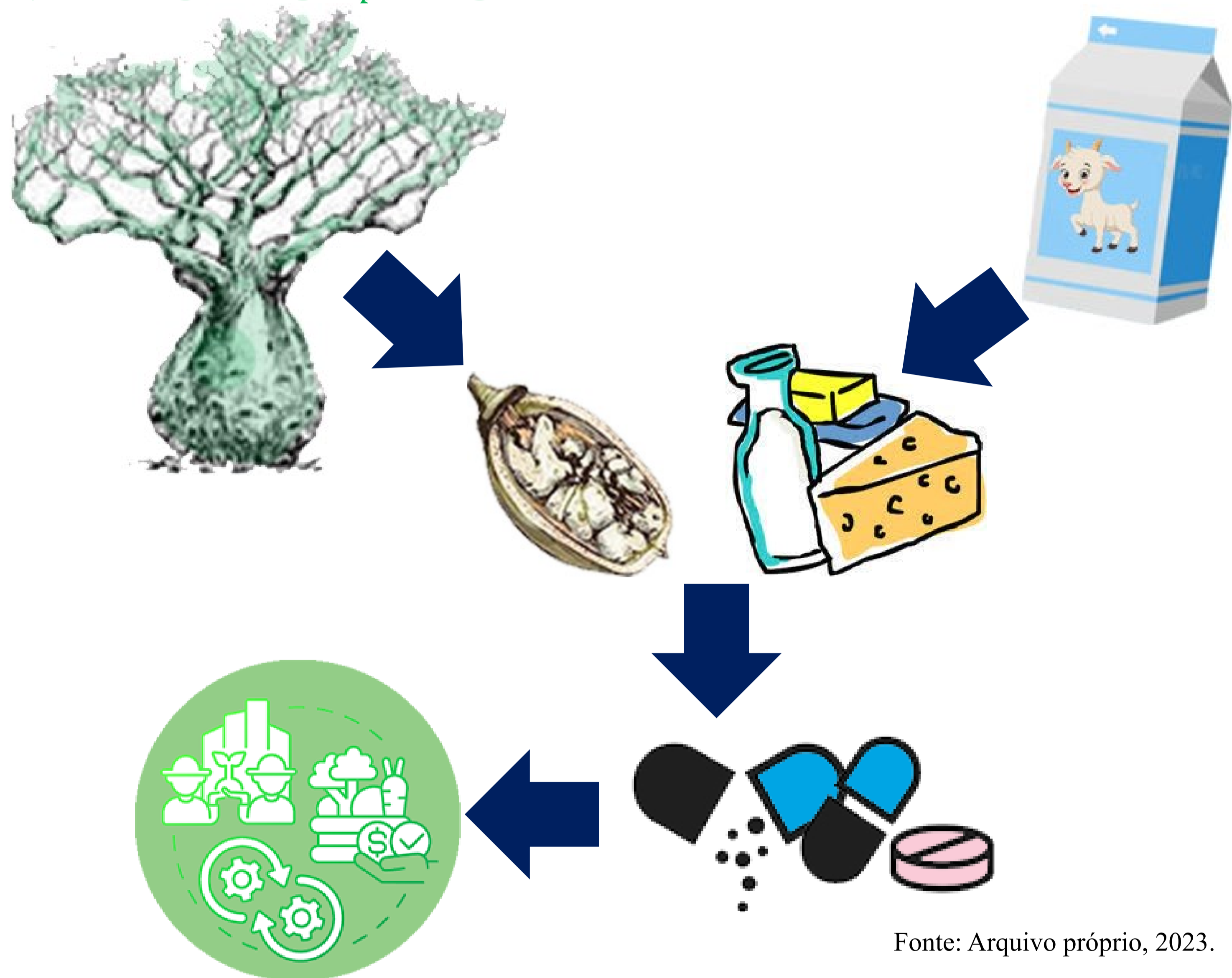
1 – Alunos; 2 – Orientador; 3 - Coorientador.

SITUAÇÃO PROBLEMA: É possível desenvolver microcápsulas com adição da polpa do baobá (*Adansonia digitata L.*), para saborizar iogurte caprino como um meio alternativo de um aditivo natural benéfico a saúde?

HIPÓTESE

Através do processo de geleificação iônica, extratos de diferentes matérias-primas podem ser encapsuladas. Assim, a polpa do baobá pode ser usada como ingrediente na microencapsulação para saborizar iogurte de leite caprino.

INTRODUÇÃO



Fonte: Arquivo próprio, 2023.

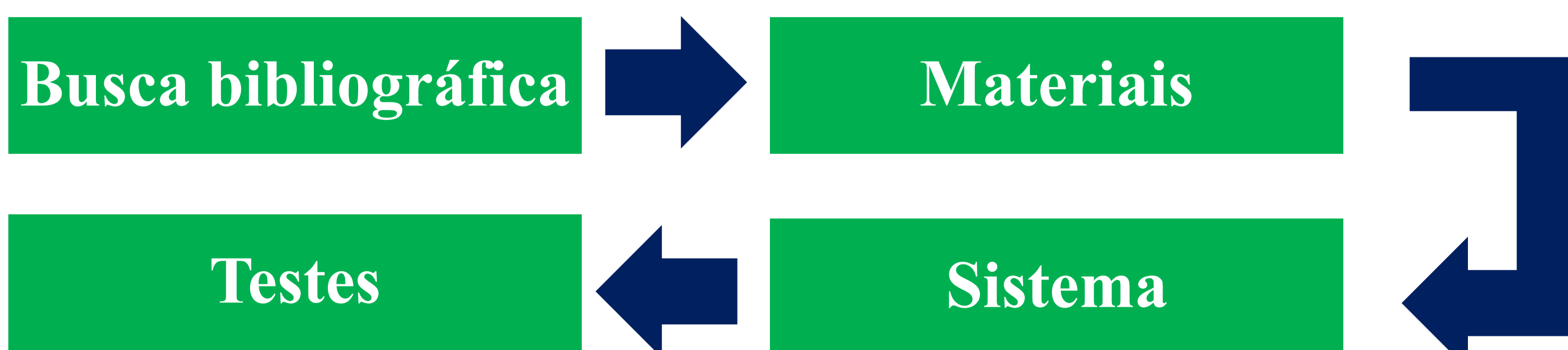
OBJETIVOS

Objetivo geral: Produzir microcápsulas através da geleificação iônica para encapsulamento da polpa do baobá (*Adansonia digitata L.*) e uso como saborizante e aditivo natural no iogurte caprino

Objetivos específicos:

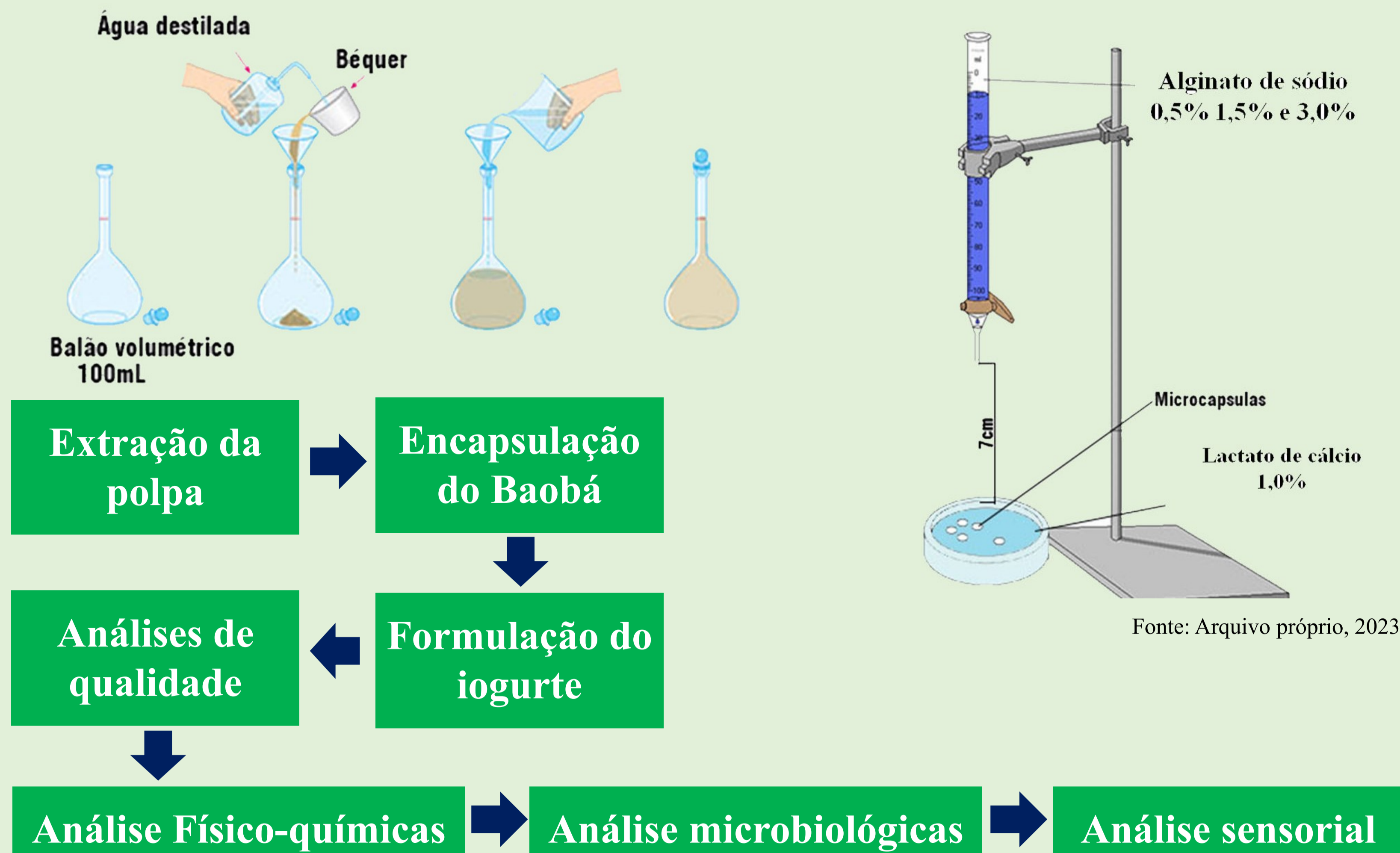
- Desenvolver esferas de alginato de sódio (*beads*) com a polpa do fruto do baobá (*Adansonia digitata L.*).
- Utilizar as *beads* como um saborizante natural em iogurte caprino e que libere seu sabor de forma gradativa.
- Avaliar o produto em relação as suas características físico-químicas, microbiológicas e sensoriais.

MATERIAIS E MÉTODOS



Fonte: Arquivo próprio, 2023.

MATERIAIS E MÉTODOS



Fonte: Arquivo próprio, 2023.

RESULTADOS E DISCUSSÃO



Fonte: Arquivo próprio, 2023.

Fonte: Arquivo próprio, 2023.

Fonte: Arquivo próprio, 2023.

CONCLUSÕES

- Os testes para a produção das *beads* mostraram ser eficazes. Sendo que em ambos os testes realizados (teste sem extrato e com extrato comercial de laranja) as *beads* produzidas foram consistentes e regulares.
- A formulação do iogurte atendeu aos requisitos em relação ao seu aspecto.
- O projeto encontra-se em andamento, nessa fase está sendo avaliado o método para obter os extratos de baobá para encapsulação. Uma vez que o teste de decocção e de infusão ainda não foram satisfatórios.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ARAÚJO, T. F., FERREIRA, É. G., SOUZA, J. R., BASTOS, L. R., & FERREIRA, C. L. Desenvolvimento de iogurte tipo Sundae sabor maracujá feito a partir de leite de cabra. Revista do Instituto de Laticínios Cândido Tostes, v.67, n.384, p. 48-54, 2012.

MUNDIM, S. A. P. Elaboração de iogurte funcional com leite de cabra, saborizado com frutos do cerrado e suplementado com inulina. 115p. Rio de Janeiro: UFRJ. 2008. Dissertação Mestrado.

IAL – Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de alimentos - 1a Edição Digital. 4. ed., 2008.

BRASIL. Instrução Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Normativa n.º 46, de 23 de outubro de 2007. Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Leites Fermentados. Diário Oficial da República Federativa do Brasil, Brasília, DF. 2007.