



Elaboração de Iogurte de Leite de Cabra Saborizado com Caju¹

Ariane CARVALHO²
Bruna ALMEIDA³
Faculdade Laboro, DF

RESUMO

Devido ao crescente aumento à alergia a proteína do leite de vaca, o leite de cabra tem sido utilizado no tratamento de crianças, sendo muitas vezes indicado como seu melhor substituto. No entanto, seu sabor e odor característicos comprometem sua aceitabilidade, sendo essencial o desenvolvimento de um produto alimentício que aumente o seu consumo. Diante desta realidade e com o intuito de reduzir o desperdício agroindustrial de caju, o presente trabalho propôs uma alternativa para utilização deste na elaboração de iogurte de leite de cabra. A partir da realização desta pesquisa pode-se constatar que a adição de concentrado de caju pode refletir em respostas positivas para a formulação de iogurte de leite de cabra.

Palavras chave: Leite de cabra; Iogurte; Caju.

O leite caprino apresenta elevado valor biológico e qualidades nutricionais que superam em vários aspectos o leite bovino, pela maior digestibilidade e pelas características dietéticas; por isso, tem sido bastante recomendado para alimentação de crianças, adultos e idosos sensíveis ou alérgicos ao leite de vaca (CHANDAN et al., 1992; HAENLEIN, 2004; PARK et al., 2007). Também, segundo Lima (2000), sendo indicado nos tratamentos de indivíduos com distúrbios digestivos e desnutrição.

De acordo com Tronco (1996), o leite caprino possui um alto valor nutricional apresentando em sua composição carboidrato, sendo este a lactose, com fermentação lenta que não provoca alterações, desta forma é indicada a pessoas com intolerância à lactose bovina. A caseína, principal proteína do leite, apresenta a porção α -caseína-S1 diferenciada formando coágulos finos e suaves, facilitando os processos digestivos. A fração lipídica representa uma fonte direta de energia atuando também como transporte para as vitaminas lipossolúveis, contendo ácidos graxos de cadeia curta e média, os

¹ Trabalho apresentado para a disciplina de Produção e Inovação Científica da Faculdade Laboro realizada no dia 14 de fevereiro 2022.

² Aluna do curso de MBA-UAN 13, e-mail: arrietino920@gmail.com

³ Orientadora do trabalho. Professora da Faculdade Laboro. Mestra em Comunicação. e-mail: professorabruna.almeida@gmail.com

quais facilitam o esvaziamento gástrico e impedem o refluxo do alimento. Dentre os minerais destaca-se o cálcio, o potássio e o fósforo, os quais são essenciais para a estrutura dos ossos e dentes de indivíduos de todas as idades, sobretudo para lactantes e crianças.

O iogurte é considerado uma das formas de consumo de leite de cabra, sendo obtido por coagulação e diminuição do pH pela fermentação láctica. Representa um produto de excelente característica sensorial, bastante diversificado, de boa aceitabilidade, apresentando uma das melhores margens de rentabilidade para o fabricante de produtos lácteos, devido ao fato de não passar por nenhum processo de concentração, já que alguns ingredientes como polpas de frutas são acrescentadas.

A utilização de frutas na fabricação de iogurtes faz-se relevante do ponto de vista sensorial e nutricional, uma vez que a aplicação de frutos regionais, amplamente produzidos no Brasil, agrega valor ao produto final, repercutindo em maior rentabilidade agroindustrial.

O cajueiro é cultura de grande importância econômica, tanto pelo fato de originar fruto com a possibilidade de consumo *in natura* como pela sua industrialização, resultando em sucos e outros produtos difundidos comercialmente nos mercados interno e externo. Atualmente é cultivado em diversos países, destacando-se pela produção Índia, Brasil, Moçambique e Tanzânia (NEHMI et al., 1998).

A alta produtividade, normalmente, pode gerar um expressivo aumento no volume dos resíduos agroindustriais decorrentes de inadequadas condutas na cadeia produtiva, de transporte, de comercialização e de conservação pós-colheita, bem como provenientes do descarte industrial. Tais fatos justificam a inserção deste fruto no setor de laticínio da indústria alimentícia juntamente com o leite caprino a fim de constituir uma inovação tecnológica por possibilitar melhorias nas características sensoriais e nutricionais desta matéria-prima que em alguns casos não apresenta um consumo expressivo por questões culturais.

REFERÊNCIAS

ABNT - ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. **NBR 12806:** Análise sensorial dos alimentos e bebidas. Rio de Janeiro, p.8, 1993.

CARNEIRO, J. C. S. Perfil sensorial e aceitabilidade de cultivares de feijão (*Phaseolus vulgaris* L.). **Ciênc. Tecnol. Aliment.**, v.25, n.1, p.18-24, 2005.

BUENO, L. M. C. Leite de cabra – excelente alimento funcional. **Revista Leite e Derivados**, n. 83, p. 52-60, 2005.

HAENLEIN, G.F.W. Goat milk in human nutrition. **Small Ruminant Research**, v.51, n.1, p.155-63, 2004.

PARK, Y.W.; JUÁREZ, M.; HAENLEIN, G.F.W. Physicochemical characteristics of goat and sheep Milk. **Small rum.Res.**, v.68, p.88-113, 2007.

TRONCO, V.M. **Aproveitamento do leite: elaboração de seus derivados na propriedade rural**. Guaíba: Livraria e editora agropecuária, 1996 p.13-15.

WATTS, B.M. et al. **Métodos sensoriais básicos para la evaluación de alimentos**.

Traducción: Oficina de Traducciones, Secretaria de Estado. Ottawa: Centro Internacional de Investigaciones para el Desarrollo, 1992, p.179.