



## **IOGURTE ELABORADO COM LEITE DE CABRA ADOÇADO COM MEL E ENRIQUECIDO COM PÓLEN**

Silva, J.N<sup>1.</sup>, Santos, E.P<sup>2.</sup>, Moreira, T. T<sup>2.</sup>, Mendonça, S. L. R<sup>3.</sup>

<sup>1</sup>Tecnóloga em Alimentos. Pós-graduanda em Tecnologia Agroalimentar, PPGTA/CCHSA/UFPB

<sup>2</sup>Professor(a) Dr(a) DEA/CT/UFPB. Email: [esmeraldaparanhos@ig.com.br](mailto:esmeraldaparanhos@ig.com.br)

<sup>3</sup>Professora Dra DGTA/CCHSA/UFPB

Alimentos como o leite de cabra, mel de abelhas e pólen, apresentam potencial agregador de valor, tanto em alimentos tradicionais, quanto no desenvolvimento de novos produtos. Dentre esses alimentos destaca-se o pólen, por ser rico em proteínas e nutritivo, contribuindo para o funcionamento adequado do organismo. O presente trabalho teve como objetivo avaliar o enriquecimento nutricional de iogurte elaborado com leite de cabra adoçado com mel e adicionado de pólen. Foram elaborados três tratamentos, tendo como base o iogurte produzido com leite de cabra adoçado com 10% de mel, e, adicionados de pólen nas concentrações de 2,5%, 5% e 7,5%. Os parâmetros analisados foram: proteína, gordura, carboidrato e valor calórico. Observou-se que os teores de proteínas e gorduras aumentaram significativamente à medida que se aumentou a concentração de pólen. As amostras de iogurtes com 2,5%, 5% e 7,5%, apresentaram 11,64%, 11,95%, 12,55% de proteína e 3,26%, 3,79%, 4,22% de gordura, respectivamente. Pode-se observar uma diminuição no teor de carboidratos a medida que se aumentou a concentração de pólen, que apresentou 8,59% para a amostra com 2,5% de pólen e 8,26% para a amostra com 7,5%. Quanto ao valor calórico houve um aumento na quantidade de calorias. A adição de pólen ao iogurte produzido com leite de cabra adoçado com 10% de mel apresentou incremento nutricional proporcional às concentrações de pólen utilizadas.