



## VIABILIDADE DA ADIÇÃO DE FARINHA DE AMARANTO EM IOGURTE COM BAIXO TEOR DE LACTOSE

Andrade, D. F.<sup>1</sup>; Pellegrini, L. G.<sup>2</sup>; Mattanna, P.<sup>2</sup>; Silva, S. V..<sup>2</sup>; Gusso, A. P.<sup>2</sup>;  
Cassanego, D. B.<sup>2</sup>; Richards, N. S. P. S.<sup>2</sup>; Vilar, S. B. O.<sup>3</sup>

<sup>1</sup>Programa de Pós-Graduação em Ciências Farmacêuticas – UFRGS – 90610-000 -  
Porto Alegre – RS - Brasil. E-mail: [dieguandrade@hotmail.com](mailto:dieguandrade@hotmail.com)

<sup>2</sup>Departamento de Tecnologia e Ciência dos Alimentos, Centro de Ciências Rurais,  
Universidade Federal de Santa Maria, Santa Maria, Rio Grande do Sul, Brasil.

<sup>3</sup>Departamento de Tecnologia dos Alimentos, FEA, Unicamp, Campinas, SP, Brasil.

O objetivo deste trabalho foi determinar as características físico-químicas de iogurte adicionado de farinha de amaranto, avaliando sua viabilidade. Duas formulações de iogurte (F1 e F2) foram elaboradas no Departamento de Tecnologia e Ciência dos Alimentos da Universidade Federal de Santa Maria. Ambas as formulações foram elaboradas através da adição de açúcar refinado, conservante sorbato de potássio e cultura de *Streptococcus thermophilus*, *Lactobacillus acidophilus* LA-5<sup>®</sup> e *Bifidobacterium* BB-12<sup>®</sup> (Bio Rich<sup>®</sup>, Chr. Hansen<sup>®</sup>) em leite integral UHT, com posterior incubação em estufa a 40-42 °C por 4 horas. A matéria-prima destas formulações foi adicionada de 0,5% de enzima  $\beta$ -galactosidase (Lactozym<sup>®</sup> 3000L HP, Novozymes), buscando a hidrólise parcial do seu conteúdo de lactose. À formulação F2, adicionou-se 3% de farinha de amaranto, enquanto a formulação F1 atuou como controle. As formulações foram submetidas à determinação de proteínas, gorduras, lactose, extrato seco total, extrato seco desengordurado, cinzas, pH e acidez titulável. Os resultados foram analisados estatisticamente pela análise de variância e comparação das médias de pares de amostras pelo teste de Tukey ao nível de significância de 5%. Os percentuais de proteínas e ácido láctico da formulação adicionada de farinha de amaranto (F2) foram de, respectivamente, 3,22% e 0,79%, os quais demonstram conformidade desta formulação à legislação brasileira vigente. Em relação à determinação de gorduras, a formulação adicionada de farinha de amaranto apresentou resultado inferior à formulação controle (F1). O resultado obtido enquadra F2 na categoria de iogurte semi-desnatado, segundo a legislação brasileira vigente. Os resultados de pH e cinzas não apresentaram diferença significativa entre as formulações. Os conteúdos de extrato seco total e extrato seco desengordurado variaram entre as formulações, porém, encontram-se de acordo com referências consultadas. Os resultados apresentados demonstraram a viabilidade da adição de farinha de amaranto em iogurte, visto que este apresentou teores de proteína, gordura e ácido láctico dentro do preconizado pela legislação brasileira vigente. Além disso, a oferta de um produto enriquecido com fibras e com baixo teor de lactose pode ser uma alternativa viável tanto para consumidores intolerantes a lactose, quanto para a indústria de laticínios.