

INFLUÊNCIA DA CONDIÇÃO DA CULTURA INICIADORA NAS CARACTERÍSTICAS DE PH, ACIDEZ E LACTOSE DE IOGURTE



MARIA ISABELLA, S. S.¹; RAFAELLA O. S.²; NATHÁLIA, G. S. N.¹; LARISSA R. P.²; ULISSES R. ALENCAR³; RENATA C. R.⁴

¹Aluna Bolsista PIBIC-EM do Curso Técnico Integrado em tempo Integral em Agroindústria do IFG – Campus Aparecida de Goiânia.

²Aluna Voluntária do PIBIC-EM do Curso Técnico Integrado em tempo Integral em Agroindústria do IFG – Campus Aparecida de Goiânia.

³Engenheiro de Alimentos, Especialista, Técnico em Alimentos do Curso Técnico Integrado em tempo Integral em Agroindústria do IFG – Campus Aparecida de Goiânia.e Coorientador do projeto de PIBIC-EM.

⁴Professora Dr^a do Curso Técnico Integrado em tempo Integral em Agroindústria do IFG – Campus Aparecida de Goiânia.e Orientadora do projeto de PIBIC-EM.

Introdução

O iogurte é um tipo de leite fermentado bastante consumido no Brasil. Características de pH, acidez e lactose são importantes para definição de sabor e validade deste produto e podem ser influenciados pela condição da cultura iniciadora. A cultura termofílica formada por microrganismos *Lactobacillus Bulgaricus* e *Streptococcus Thermophilus* na forma liofilizada é a mais utilizada para a fabricação do iogurte em escala industrial.

Objetivos

O objetivo deste trabalho foi avaliar diferenças de pH, acidez e lactose em iogurtes elaborados com cultura láctea liofilizada (CLL) e iogurte natural comercial (INC) para possibilitar a substituição da CLL pelo INC na aula prática de iogurte da disciplina de processamento de leite do IFG – Campus Aparecida de Goiânia, a fim de reduzir o custo da formulação.

Metodologia

O leite, o iogurte natural e os potes plásticos foram adquiridos no comércio central de Aparecida de Goiânia e a cultura láctea da empresa Biorich. Os iogurtes foram elaborados no IFG – Campus Aparecida de Goiânia, assim como as análises de pH, acidez e lactose. O delineamento utilizado foi o inteiramente casualizado e as médias foram comparadas pelo teste de Tukey a 5% de probabilidade.

Resultados e discussão

As médias de acidez, pH e lactose foram de 0,73%; 4,34 e 2,39% para o iogurte CLL e de 0,75%; 4,79 e 1,64% para o iogurte INC, onde não foram encontradas diferenças significativas entre as amostras para as análises citadas. Indicando que a atuação das bactérias lácteas ocorreu de forma parecida nos dois tratamentos, uma vez que o consumo da lactose e a produção de ácido lácteo, bem como a queda no valor do pH tiveram resultados que não diferiram estatisticamente ($P < 0,05$) entre si.

Tabela 1. Médias das análises de acidez, pH e lactose dos iogurtes elaborados a partir da cultura láctea liofilizada (CLL) ou iogurte natural comercial (INC).

Análises	Iogurte		Parâmetros	
	CLL	INC	p	CV
Acidez (%)	0,73*a	0,75a	0,5876	5,26
pH	4,34a	4,59a	0,0996	1,91
Lactose (%)	1,64a	2,39a	0,4045	35,42

*Médias seguidas de letras iguais na mesma linha não diferiram estatisticamente a 5% de probabilidade pelo teste de Tukey.

Conclusão

Conclui-se que é possível utilizar o iogurte natural comercial como cultura iniciadora para fabricação do iogurte e assim utilizar insumo mais barato para aula prática.