

USP desenvolve iogurte nutritivo com casca de maracujá em Piracicaba

Pesquisadores da Escola Superior de Agricultura Luiz de Queiroz (Esalq), campus da Universidade de São Paulo (USP) em Piracicaba (SP), desenvolveram um iogurte mais nutritivo e rico em fibras em relação aos convencionais ao incluir na receita uma farinha elaborada com cascas e sementes de maracujá secas e processadas.



"A casca corresponde a mais da metade da composição da massa da fruta e não pode mais ser considerada resíduo industrial, uma vez que estudos relatam características funcionais e tecnológicas interessantes para o desenvolvimento de novos produtos", disse a pesquisadora Nataly Maria Viva de Toledo.

O iogurte enriquecido foi provado por 60 pessoas. Entre as amostras do produto, a que teve 2% de adição de farinha de maracujá obteve a maior aceitação, com nota 7,5 em uma escala de 1 a 9. Na avaliação dos provadores, essa versão do iogurte apresentou teor de fibras "agradável" e paladar menos doce que a amostra de

iogurte sem adição de farinha.

"Além disso, muitos provadores comentaram que, apesar de preferirem o sabor da amostra sem farinha, comprariam o produto com adição de 2% por associarem a presença de fibras a um alimento mais saudável. Do total de provadores, 60% afirmaram que comprariam o produto se já estivesse disponível no mercado", informou a assessoria de imprensa da Esalq.

O projeto, cujas análises foram realizadas nos Laboratórios de Nutrição Humana e de Higiene e Laticínios do Departamento de Agroindústria, Alimentos e Nutrição, visou o aproveitamento do maracujá como forma de aumentar o valor nutricional do iogurte, além de gerar alternativa para agregar valor aos subprodutos e evitar o desperdício dos materiais.

"As fibras presentes nos subprodutos do maracujá possuem muitos benefícios à saúde e devem ser consumidas diariamente. Autores relatam seu efeito sob a redução do colesterol no sangue, controle de glicemia e do peso e prevenção de problemas gastrointestinais", informou Nataly.

O estudo teve orientação da professora Solange Guidolin Canniatti Brazaca e colaboração do professor Ernani Porto e contou ainda com bolsa financiada pela Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado de São Paulo (Fapesp).