



USP ESALQ – DIVISÃO DE COMUNICAÇÃO

Veículo: Revista Animal Business Brasil

Data: 10/12/2015

Caderno/Link: Página 15

Assunto: Pesquisadora da ESALQ desenvolve iogurte com resíduos da indústria de suco de maracujá



Rodrigo Argenton

Pesquisadora da ESALQ desenvolve iogurte com resíduos da indústria de suco de maracujá

Fruto de estudo de Nataly Maria Viva de Toledo, pesquisadora da Escola Superior de Agricultura "Luiz de Queiroz" (órgão da Universidade de São Paulo-USP), o produto tem em sua composição, além de leite de vaca, uma farinha feita de casca e sementes de maracujá, resíduos da indústria de suco daquela fruta. O estudo teve por fim gerar uma alternativa para agregar valor aos subprodutos de maracujá, evitando desperdício desses resíduos e aumentando o valor nutricional do iogurte.

Conclusão do estudo: o novo produto apresenta características nutricionais superiores ao iogurte comercializado, destacando-se pelo seu elevado teor de fibra alimentar. Com o trabalho, Nataly obteve o título de mestre em Ciências (Química na Agricultura e no Ambiente) junto ao Centro de Energia Nuclear na Agricultura da USP.

