



iogurte aproveita casca e sementes de maracujá



No Centro de Energia Nuclear na Agricultura (Cena) da USP, pesquisa da cientista de alimentos Nataly Maria Viva de Toledo desenvolveu um iogurte com adição de polpa e farinha de maracujá elaborada a partir das cascas e sementes da fruta. O objetivo é aumentar o valor nutricional do produto lácteo e agregar valor a subprodutos do maracujá que apresentam quantidades significativas de nutrientes benéficos para a saúde humana, como fibras, mas

atualmente são destinados ao consumo animal ou à indústria cosmética.

“Para cada quilo (1kg) de fruta processada gera-se cerca de 500 gramas (g) de cascas e 150 g de sementes, ou seja, mais da metade da fruta torna-se resíduo industrial”, afirma Nataly. Na pesquisa foi elaborada uma farinha a partir dos subprodutos resultantes da extração da polpa de maracujá (cascas e sementes da fruta), por intermédio da secagem do material (60°C por 24 horas) com posterior moagem e peneiração.

“O processo é considerado simples e não foi necessária nenhuma modificação na preparação do iogurte”, relata a pesquisadora. “A farinha foi adicionada no final do processo de elaboração a fim de não interferir na fermentação do produto”. Durante o estudo foram utilizados seis tratamentos de iogurte (iogurte natural, iogurte somente com polpa de maracujá, e iogurte com polpa de maracujá acrescido de farinha nas concentrações de 2%, 4%, 6% e 8%).

“O iogurte natural e iogurte somente com polpa de maracujá não apresentaram quantidades de fibras consideráveis”, conta a cientista de alimentos. “Já os tratamentos que englobam a adição de farinha, segundo à legislação vigente (RDC nº 54, de 12 de novembro de 2012), podem ser considerados alimentos fontes de fibras”.

Fibras

As fibras são os componentes de maior relevância (64%) na composição da farinha de maracujá, sendo que sua maioria foi composta pelas fibras insolúveis, as quais são responsáveis por acelerar o trânsito intestinal, aumentar o volume fecal, desacelerar a hidrólise da glicose e contribuir para a redução de alguns males do colón. “Assim, a adição de farinha de maracujá ao iogurte interferiu positivamente no valor nutricional do produto, já que as fibras, anteriormente ausentes no iogurte, apareceram em quantidades significativas”, diz Nataly.

“Sabe-se que as fibras são amplamente encontradas em vegetais, frutas e cereais integrais e sua ingestão está associada à manutenção da saúde e prevenção de certas doenças”, aponta a pesquisadora. “No entanto, seu consumo ainda é insuficiente e precário na maioria das dietas. O iogurte com farinha de maracujá, desta maneira, torna-se uma opção para auxiliar no consumo de fibras pela população”.

A partir das análises realizadas pode-se concluir que os iogurtes elaborados na pesquisa apresentaram características nutricionais superiores ao iogurte comercializado empregado nos testes, destacando-se pelo seu elevado teor de fibra alimentar. “Quanto aos aspectos físico-químicos, a incorporação da farinha

de maracujá interferiu positivamente em aspectos como viscosidade do iogurte, tornando o produto com aspecto mais encorpado, e maior teor de minerais (potássio, magnésio e manganês) cuja ingestão adequada está ligada ao bom funcionamento do metabolismo humano”, destaca a cientista.

No que diz respeito ao aspecto sensorial, verificou-se maior aceitabilidade dos provadores para o iogurte sem adição de farinha. “No entanto, o iogurte com menor concentração do ingrediente (iogurte 2%) também apresentou aceitação satisfatória e intenção de compra relevante (aproximadamente 60%)”, afirma Nataly. O tempo de vida útil do produto foi estimado em 21 dias. “Como o produto ainda é um protótipo, serão necessários estudos mais minuciosos, principalmente quanto a formulação e aceitabilidade”. A pesquisa foi orientada pela professora Solange Guidolin Canniatti Brazaca, do Cena.

Fonte: Julio Bernardes