



Uso do Leite de Cabra Para a Elaboração de Iogurte na Agricultura Familiar

José Luiz Leonardo de Araujo Pimenta¹; Arleia Medeiros Maia², Kelane Santos do Lago³, Pollyana Oliveira da Silva⁴ & Gabriela Almeida de Paula⁵

1. Mestrando do Programa de Pós-Graduação em Zootecnia, Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro, e-mail: araujopimentari@gmail.com; 2,3. Graduanda em Zootecnia, Universidade Federal do Piauí; 4. Departamento de Zootecnia, Universidade Federal do Piauí; 5. Departamento de Fitotecnia, Universidade Federal do Piauí.

Palavras-chave: *Alimento, Caprinocultura, Produção animal*

RESUMO

A criação de cabras, além de ser uma tradição na agricultura familiar é também uma oportunidade para geração de renda para as famílias de agricultores. O caprino é um animal rústico e resistente a diversas condições ambientais, além de ser uma fonte de alimentos nutritivos e saudáveis, tais como a carne e o leite. Atualmente, além de produzir o leite, já é possível beneficiar e produzir o iogurte, que constitui uma rica fonte de proteínas, cálcio, fósforo, vitaminas e carboidratos. O consumo de iogurte de leite de cabra traz muitos benefícios ao organismo humano, tais como: facilitar a ação das proteínas e enzimas digestivas, facilitar a absorção de cálcio, fósforo e ferro, ser fonte de galactose, além de ser uma forma indireta de se ingerir o leite de cabra (Ramos et al., 2009). O presente estudo teve como objetivo realizar a análise sensorial de iogurte de leite de cabra adoçado com 10% e 15% de sacarose para se obter o nível de aceitação desse alimento. O estudo foi conduzido no laboratório de análises de alimentos da Universidade Federal do Piauí, Campus Professora Cinobelina Elvas no município de Bom Jesus, Piauí. No preparo do iogurte submeteu-se o leite de cabra integral acrescido de 10% e 15% de açúcar ao tratamento térmico de 65°C/30 minutos, sendo posteriormente resfriado para 42°C. Inoculou-se cultura termofílica BIO RICH® de *Lactobacillus delbrueckii* ssp. *Bulgaricus* e *Streptococcus thermophilus*, até acidez titulável de 4,5 a 4,7. Em seguida resfriou-se gradualmente até 10°C, sendo mantido a esta temperatura por 12 horas. Para análise sensorial foi realizado um teste de aceitação onde 100 provadores, com idades entre 10 e 52 anos, avaliaram as amostras quanto aos parâmetros consistência, sabor, cor, aroma, aparência, acidez e doçura, por meio de uma escala hedônica estruturada de 9 pontos (Minim, 2010). Os dados da análise sensorial dos iogurtes foram submetidos ao delineamento inteiramente casualizado com três repetições; e posteriormente foram analisados por meio do programa estatístico Assistat, versão 7.6 beta (Silva & Azevedo, 2009), e submetidos à comparação de médias pelo teste de Tukey a 5% de probabilidade. Ao analisar as características gerais, o iogurte adoçado a 10% obteve uma boa aceitação sensorial pela escala hedônica, ficando entre os termos gostei muito e gostei moderadamente, já o iogurte adoçado com 15% apresentou menor aprovação, ficando entre os termos gostei regularmente e gostei ligeiramente. O consumo de iogurte de leite de cabra é recomendado principalmente a alimentação de crianças e idosos, pois possui um alto valor nutritivo e uma digestibilidade precisa, proporcionando uma alimentação nutricional saudável. A produção de iogurte de leite de cabra é uma boa estratégia para o aproveitamento do leite caprino produzido nas propriedades rurais.

Referências Bibliográficas:

Minim, V.P.R. Análise Sensorial: estudos com consumidores, 2ª ed. ver. e ampl., Viçosa, MG, Ed. UFV, 308p, 2010.

Ramos, T.M.; Gajo, A.A.; Pinto, S.M.; Abreu, L.R.; Pinheiro, A.C. Perfil de textura de Labneh (iogurte Grego). Rev. Inst. Latic. "Cândido Tostes", n. 369, v.64, p.8-12, 2009.

Silva, F.A.S.; Azevedo, C.A.V. Principal components analysis in the software assistat – statistical attendance. In: World Congress on Computers in Agriculture, v.7, 2009.