

## IOGURTE ORGÂNICO DE FISÁLIS: ESTUDO PRELIMINAR

Francieli Piran (PIBITI/CNPq/UNICENTRO), Katielle R. V. Córdova, Juliano Tadeu Vilela Resende (Orientador),  
jvresende@uol.com.br.

Universidade Estadual do Centro Oeste – Departamento de Agronomia.

### Ciências Agrárias – Ciência e Tecnologia de Alimentos

Palavras Chave: *sistema orgânico, Physalis sp, análise sensorial.*

#### Introdução

Nos últimos tempos a busca por produtos mais saudáveis e sustentáveis tem aumentado. A inovação em novos processos e produtos vem atraindo cada vez mais as indústrias e empresas, principalmente do ramo alimentício, o qual sempre está em amplo crescimento. O iogurte é um derivado lácteo inerente ao hábito alimentar diário de muitas pessoas. A fisalis é uma fruta ainda exótica no país, mas com aspectos nutricionais interessantes para inclusão na dieta alimentar. O mercado de produtos orgânicos está em ascensão em todo o mundo, apresentado as maiores taxas de crescimento. Assim a crescente preocupação da sociedade com a segurança dos alimentos e com a qualidade ambiental tornaram os produtos orgânicos uma opção atraente para os produtores de alimentos. Desta maneira, a elaboração de iogurte orgânico com adição de polpa de fisalis orgânica é algo inovador e promissor, podendo incrementar a renda dos produtores e melhoria nutricional dos consumidores. As análises prévias realizadas foram de acidez, pH, sólidos solúveis, umidade, avaliação colorimétrica.

#### Problema

O sistema de produção convencional baseia-se na utilização intensiva de insumos químicos, mecanização pesada e melhoramento genético voltado para a produtividade, podendo gerar o esgotamento dos recursos naturais, degradação ambiental, exclusão social, elevação dos custos de produção, contaminação dos alimentos por agrotóxicos e redução de sua qualidade. Com isso, uma consequência tem sido a busca dos consumidores por dietas mais saudáveis e sem riscos para a saúde, como no caso da produção de alimentos orgânicos. Contudo, embora crescente, a área agricultável destinada à produção de orgânicos é estimada em apenas 0,25% da área total brasileira cultivada. O crescente interesse das pessoas por alimentos saudáveis têm impulsionado a indústria alimentícia a desenvolver novos produtos com propriedades benéficas à saúde, como a nutrição e satisfação do paladar. Dentre os alimentos, os funcionais e os probióticos têm recebido especial atenção. Também os alimentos orgânicos ganham destaque no cenário de saudabilidade e sustentabilidade.

#### Solução e Benefícios

Com a crescente valorização da natureza e a demanda por produtos agroecológicos, impulsionam significativamente o crescimento da agricultura orgânica no Brasil. Com isso, a produção de fisalis em sistema de produção orgânica pode ser um nicho promissor, favorecendo o pequeno produtor. A união da fisalis orgânica ao iogurte orgânico impulsiona

a área de desenvolvimento de novos produtos na área alimentícia.

Tabela 1. Resultados das análises físico-químicas das amostras.

Análise	Polpa	Iogurte	Iogurte+Polpa
pH	3,77±0,01 a	3,69±0,01 b	3,65±0,01 c
AT (% ácido cítrico)	2,20±0,20 a	1,80±0,10 a	1,90±0,17 a
SS (°Brix)	4,47±0,29 c	9,23±0,49 b	19,47±0,49 a
Cor			
L*	37,81±2,11 c	56,66±0,79 b	67,85±3,29 a
a*	2,53±0,30 a	-5,28±0,16 b	-5,07±0,01 b
b*	5,36±0,32 c	7,60±0,47 b	14,74±0,52 a
%Umidade	32,86±0,01 c	70,02±0,23 b	80,90±0,95 a

NOTA: Os resultados são apresentados na forma de média±desvio padrão. Médias seguidas da mesma letra minúscula na mesma linha não diferem estatisticamente pelo Teste de Tukey ( $p \leq 0,05$ ),  $n=3$ . AT=acidez titulável; SS=solúveis; L\* (luminosidade), a\* (vermelho-verde), b\* (amarelo-azul)

Foi realizada análise sensorial prévia a fim de verificar uma possível combinação do iogurte com a polpa de fisalis, sendo realizada com 20 provadores. Os resultados da análise sensorial são: 7,95; 8,55; 7,60; 8,10; 8,25, 7,20 e 8,30, para preferência, cor, aroma, sabor doce, sabor residual, textura e aparência, respectivamente.

#### Potencial de Mercado e Diferencial Competitivo

A elaboração deste produto teve por finalidade incluir no mercado de derivados lácteos uma opção mais saudável e funcional com potencial antioxidante e sustentável. Além de contribuir para a diversificação oferecida pelo mercado e agregando valor aos produtos dos pequenos produtores, disseminando a cultura da *Physalis* orgânica e gerando uma nova possibilidade de comercialização. Desse modo, o produto elaborado poderá ser um produto diferenciado, oferecendo mais uma opção para o ramo alimentício.

#### Considerações Finais

Através deste estudo preliminar foi possível produzir um iogurte orgânico com a adição de polpa de fisalis, o qual foi aceito previamente em avaliação sensorial. Possibilitando uma nova alternativa para os produtores de fisalis.

#### Estágio de Desenvolvimento da Tecnologia

( X ) Laboratório

#### Agradecimentos

Agradeço ao Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico (CNPq) e ao meu orientador.

#### Contato Institucional

Universidade Estadual do Centro-Oeste (UNICENTRO).

[www.unicentro.br](http://www.unicentro.br)

Núcleo de Pesquisa em Hortaliças - DEAGRO

(42) 3629-8244