

## **INFLUÊNCIA DA ADIÇÃO DO AROMA DE VANILINA MICROENCAPSULADO SOBRE O TEMPO DE FERMENTAÇÃO DO IOGURTE**

Julia Guarnetti De Oliveira Santiago Prates (UNIVERSIDADE ESTADUAL DE MARINGÁ), Eliana Harue Endo (UNIVERSIDADE ESTADUAL DE MARINGÁ), Raquel Guttierrez Gomes (UNIVERSIDADE ESTADUAL DE MARINGÁ), Benedito Prado Dias Filho (UNIVERSIDADE ESTADUAL DE MARINGÁ); E-mail: julia.prates@hotmail.com

O iogurte é um produto obtido da fermentação do leite com culturas lácticas que transformam o açúcar do leite em ácido láctico influenciando assim nas características do produto. Assim, o presente trabalho teve como objetivo desenvolver e avaliar as características físico-químicas do iogurte adicionado de micropartículas contendo ou não aromatizante vanilina, para verificar a influência das micropartículas em relação ao tempo de fermentação, análises físico-químicas e viscosidade. As micropartículas foram preparadas com aromatizante de vanilina dispersa em solução alginato de sódio (1% p/v), e secas por spray dryer. Através da análise microscópica foi possível observar que as micropartículas contendo ou não aromatizante vanilina apresentaram forma esférica, de superfície lisa, amassada e com concavidades, sem porosidades, fissuras ou fendas, com tamanhos médios de  $2,886 \pm 1,524 \mu\text{m}$  e  $4,128 \pm 1,843 \mu\text{m}$ , respectivamente, indicando que se encontram na escala micrométrica. Previamente às análises reológicas, as amostras de iogurte incorporado as micropartículas contendo ou não aromatizante vanilina e a amostra padrão, que representa iogurte sem a adição de nenhum tipo de micropartícula, foram submetidas à determinação do pH, acidez (expressa em mol de ácido láctico), sólidos totais, proteínas e cinzas. O leite ultrapasteurizado (UHT) com 3,0% de gordura, foi inoculado com iogurte natural, e houve um acompanhamento de pH durante todo o tempo de fermentação do iogurte. Após 6h e 30min a amostra contendo o aromatizante de vanilina microencapsulado atingiu pH final e acidez desejáveis, os resultados apresentados para essa amostra foram de 4,80 e  $0,66^\circ$  respectivamente, já a amostra com as micropartículas sem a adição da vanilina apresentou um pH final de 4,85 e acidez  $0,69^\circ$ , assim como a outra amostra, com o mesmo tempo de fermentação, no entanto a amostra padrão apresentou o pH final desejável e acidez após 6horas de fermentação sendo eles 4,86 e  $0,67^\circ$  respectivamente,

sugerindo que as micropartículas podem ter interferido no tempo de fermentação. Com relação às análises de sólidos totais, proteínas e cinzas, os valores obtidos variaram de 14,26 a 14,47%; e 2,6 a 3,60%; e 0,75% a 0,77% respectivamente, apresentando características físico-químicas dentro dos parâmetros estabelecidos pela legislação. As curvas de viscosidade obtidas em reômetro rotacional, mostram que a amostra contendo as micropartículas com ou sem a adição do aroma de vanilina apresentaram viscosidade levemente maior em relação a amostra padrão, indicando que a presença das micropartículas pode ter influenciado na viscosidade dos iogurtes.

**Palavras-chave:** iogurte, micropartículas, aromatizante de vanilina