



T0922

EFEITO DA OLIGOFRUTOSE NAS CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS E REOLÓGICAS DO IOGURTE

Veronica Muedra Batoni (Bolsista PIBIC/CNPq) e Prof. Dr. José de Assis Fonseca Faria (Orientador), Faculdade de Engenharia de Alimentos - FEA, UNICAMP

A demanda por alimentos que tragam benefícios à saúde apresenta-se crescente em todo o mundo. Ingredientes prebióticos, como a oligofrutose, são reconhecidamente portadores de diversos benefícios à saúde humana e podem conferir atributos positivos nas propriedades funcionais dos produtos lácteos. O iogurte é um alimento tradicionalmente saudável, apresentando um mercado consumidor crescente no Brasil. A adição da oligofrutose no iogurte pode se constituir em uma alternativa interessante, já que confere um benefício adicional ao iogurte, no que diz respeito à estimulação de bactérias benéficas do intestino e pela possibilidade de substituição da gordura do iogurte, resultando em um produto prebiótico e de baixo valor calórico. Devido a estes fatores, o trabalho investiga a influência da oligofrutose nos parâmetros de qualidade do iogurte. São realizadas análises microbiológicas de *S. thermophilus* e *L. bulgaricus*, pH, viscosidade e cor do iogurte.

Oligofrutose - Iogurte - Estabilidade