



ANÁLISES FÍSICO-QUÍMICAS DE IOGURTE ENRIQUECIDO COM EXTRATO DE SOJA¹

Andréia Rigon², Gisele Marschner Rasia², Ivete Lachno², Raquel Fernanda Ghellar², Rosângela de Fátima Koch², Stela Maris Meister Meira², Raul Vicenzi³. UNIJUÍ

INTRODUÇÃO: O iogurte é um alimento popular e seu consumo regular é muito interessante do ponto de vista nutricional, considerando que ele disponibiliza nutrientes extremamente importantes para o organismo, como proteínas de alto valor biológico, minerais, nos quais se destaca o cálcio, e vitaminas. Atualmente, a busca por uma alimentação saudável faz com que estudos de novas alternativas de alimentos de boa aceitabilidade e capazes de promover saúde sejam desenvolvidos. A soja produz efeitos benéficos à saúde, reduzindo os riscos de algumas doenças crônicas e degenerativas, sendo considerada alimento funcional. A presença de compostos fitoquímicos, como isoflavonas, saponinas, fitatos, é responsável pela característica quimiopreventiva da soja. Em vista disso, este trabalho objetivou a elaboração de um iogurte enriquecido com extrato de soja para avaliação da sua composição físico-química. **MATERIAL E MÉTODOS:** Elaborou-se o iogurte a partir de iogurte natural, leite *in natura*, extrato de soja, gelatina em pó, açúcar e sabor morango. Sendo que a formulação desenvolvida foi composta de leite *in natura* e extrato de soja com iguais proporções. Realizaram-se as análises físico-químicas de umidade, cinzas, sódio, cálcio, proteína bruta, lipídios e carboidratos conforme as metodologias da Portaria nº 108, de 4 de setembro de 1991, do Ministério da Agricultura, e LANARA, 1981. **RESULTADOS E DISCUSSÃO:** O iogurte enriquecido com extrato de soja elaborado apresentou, em 100 g de amostra, 81,81g de umidade, 0,59 g de cinzas, 73,39 mg de sódio, 140 mg de cálcio, 3,41 g de proteínas, 3,46 g de lipídios, 14,25 g de carboidratos, totalizando 101,78 kcal. Os resultados foram comparados com iogurte de soja e iogurte de leite integral comercializados no mercado e constatou-se que não houve diferença significativa entre as composições nutricionais, com exceção ao teor de sódio, superior a ambos. O iogurte de leite integral apresenta 55 mg de sódio em 100 g de produto e o iogurte de soja comercial apresenta 0 mg de sódio em 100 g de produto. O teor de sódio elevado do iogurte elaborado, 73,39 mg, deve-se a adição de sal ao extrato de soja, assim a formulação poderia ser revista a fim de diminuir este teor. **CONCLUSÃO:** Os resultados revelam a viabilidade da formulação do iogurte enriquecido com extrato de soja, pois quando comparado aos demais iogurtes comercializados, não diferiu de forma significativa com relação à composição nutricional. Porém, para maior confiabilidade dos resultados, as análises deveriam ser repetidas. Sugere-se ainda que mais formulações poderiam ser testadas a fim de potencializar os efeitos benéficos da soja e otimizar a composição nutricional do alimento proposto.

¹ Trabalho do componente curricular “Análise de Alimentos”

² Acadêmicas do curso de Química Industrial de Alimentos da UNIJUÍ/UERGS

³ Professor orientador, Mestre do Departamento de Biologia e Química da UNIJUÍ