



COMPOSIÇÃO LIPÍDICA DE IOGURTES DE MORANGO COM DIFERENTES CONCENTRAÇÕES DE CHIA

Jussara Kowaleski (apresentador)¹
Marcos Alceu Felicetti²
Frederico Lovato³
Leonildo Rodrigues dos Santos⁴

Resumo: A presença de polpas de fruta e sementes podem incrementar aspectos nutricionais e funcionais dos alimentos. A semente de chia (*Salvia hispanica*) vem se tornando conhecida pelos benefícios à saúde, devido ao seu alto teor de fibra alimentar, proteínas, lipídios e ácidos graxos essenciais, como ômega-3 e ômega-6. Por ser um alimento rico nutricionalmente, pesquisadores têm desenvolvido estudos a fim de comprovar o enriquecimento nutricional em formulações alimentícias, que poderão auxiliar na prevenção de diversas doenças, incluindo as cardiovasculares, e numa melhor qualidade de vida aos potenciais consumidores. Dessa forma, o objetivo deste estudo foi avaliar a composição lipídica total de iogurtes à base de morango e semente de chia. Para tanto, foram produzidas duas formulações de iogurte ambas contendo 12% de morango, sendo uma adicionada de 6% de semente de chia e outra 14%. Foi produzida também uma formulação controle, sem adição de chia, contendo 26% de morango. Verificou-se que a adição de chia aumentou o teor lipídico dos iogurtes, sendo que a formulação contendo 14% de chia apresentou 5,94% de lipídios, diferindo da formulação contendo 6% de chia e da formulação controle que apresentou apenas 2,72%. O fato da chia ter aumentado o teor total de lipídios nos iogurtes é importante, devido a mesma ser uma semente rica em ácidos graxos poli-insaturados, em especial o ômega-3, que por consequência também deve ter tido aumento nos iogurtes. Conclui-se que a semente de chia pode incrementar os aspectos nutricionais ao ser adicionada em iogurtes de morango, uma vez que aumentou o teor de lipídios.

Palavras-chave: Ácidos graxos. Ômega-3. Nutricional. Funcional.

Categoria: Pesquisa

Área do Conhecimento: Ciências Agrárias

Formato: Pôster

¹ Mestranda do Programa de Pós-Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos, UFFS, campus Laranjeiras do Sul, contato: jussara.kowaleski@gmail.com

² Dr. do Programa de Pós-Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos, UFFS, campus Laranjeiras do Sul, contato: marcos.felicetti@uffs.edu.br

³ Engenheiro Químico, Fundetec, Cascavel, contato: frederico@fundetec.org.br

⁴ Tecnólogo de Alimentos, Fundetec, Cascavel, contato: leonildo@fundetec.org.br