

071

ELABORAÇÃO DE IOGURTE NATURAL DE LEITE DE OVELHA. *Cristina Ramos, Neila S.P.S Richards (orient.)* (Centro de Ciências Exatas e Tecnológicas, UNISINOS).

O consumo de iogurte natural está diretamente ligado aos benefícios que este derivado lácteo traz ao organismo, tais como: aumenta a disponibilidade de vitaminas no intestino; facilita a ação das proteínas e enzimas digestivas; facilita a absorção de cálcio, fósforo e ferro; é fonte de galactose; importante na síntese de tecidos nervosos e cerebrosídeos em crianças; bem como ser uma forma indireta de se tomar leite, já que não se conhecem casos de intolerância ligada ao iogurte, devido ao fato do teor de lactose dos produtos fermentados ser reduzido. O iogurte é um produto obtido a partir da acidificação e coagulação do leite por fermentação por bactérias produtoras de ácido láctico. O presente trabalho teve como objetivo o desenvolvimento de um iogurte natural utilizando como matéria prima leite de ovelha. Optou-se pela utilização desta matéria prima uma vez que o mercado de produtos derivados do leite de ovelha encontra-se em expansão, e por ser um leite rico em cálcio e constituído de ácidos graxos e triacilgliceróis de cadeia média e curta, facilitando a absorção. Na formulação utilizou-se leite de ovelha da raça Lacaune e cultura MYE-95 (FERMENTEC) composta de *Lactobacillus delbrueckii* subsp. *Bulgaricus* e *Streptococcus salivarius* subsp. *thermophilus*. Os produtos apresentaram valores de pH de 4,4; consistência 3,5 cm de escorrimento; acidez total titulável de 0,7 g/100g; teor de gordura de 5,4% e teor de proteína de 5,06%. O iogurte natural de leite de ovelha apresentou, segundo os consumidores melhor palatabilidade, isto pode ser em virtude da maior quantidade de gordura que o leite de ovelha tem (em média 7,0%) quando comparado com o leite de vaca que possui teor de 3%. Os valores encontrados estão de acordo com a legislação para iogurte de leite de vaca, já que não existe legislação para produtos derivados de leite de ovelha.

072

INFLUÊNCIA DA SUBSTITUIÇÃO DE ISOLADO DE SOJA POR FARELO DE ARROZ, NO CRESCIMENTO DE RATOS WISTAR. *Fabricia Avendano Pinto, Ricardo Schmitz Ongaratto, Erna*

Vogt de Jong (orient.) (Departamento de Ciências dos Alimentos, Instituto de Ciências e Tecnologia de Alimentos, UFRGS).

O arroz tem se destacado por seus benefícios à saúde humana. Entre os cereais, é o que possui maior digestibilidade, valor nutricional e biológico. A partir de seu beneficiamento obtém-se derivados como farelo de arroz, pouco usado na indústria de alimentos, porém rico em lipídeos, vitaminas, sais minerais, fibras e antioxidantes naturais. A proteína do farelo de arroz é pobre em alguns aminoácidos essenciais, como a lisina. A soja vem assumindo um novo e importante papel para o consumo humano devido aos efeitos benéficos de seus componentes biologicamente ativos, como as isoflavonas e fitoestrógenos, prevenindo enfermidades como o câncer e doenças cardiovasculares. Além disso, a proteína da soja possui boa qualidade, apresentando bom balanceamento de aminoácidos, quando comparadas às de outros vegetais. Entretanto, como é comum às leguminosas, estas apresentam teor reduzido dos aminoácidos sulfurados, metionina e cistina, e teor elevado do aminoácido lisina. Este trabalho teve como objetivo avaliar o aumento da qualidade nutricional da proteína da soja complementada com farelo de arroz. Para isto foi realizado um experimento com ratos Wistar machos, mantidos em ambiente com controle de temperatura, umidade e ciclo de 12 horas luz/escuridão, consumindo dieta com quantidades crescentes de substituição de soja pelo farelo de arroz. Os parâmetros estudados foram ganho de peso, consumo de alimento, eficiência da proteína, conversão alimentar e digestibilidade verdadeira. A partir da análise dos resultados obtidos, pode-se observar que a complementação do isolado protéico de soja com farelo de arroz melhorou a qualidade protéica e é uma alternativa viável nutricionalmente.

073

AVALIAÇÃO DOS ÍNDICES DE PROFUNDIDADE E EXTENSÃO DA MATURAÇÃO DE QUEIJOS AZUIS. *Felipe Teichmann, Neila S. P. S. Richards (orient.)* (Centro de Ciências Exatas e Tecnológicas, Tecnologia de Alimentos, UNISINOS).

O queijo Roquefort é um dos queijos mais antigos da França sendo mencionado por Plínio, na Roma Antiga, em seu livro de 79 d.C. Em 1411, Carlos VI concedeu ao povo de Roquefort o monopólio da maturação do queijo em suas cavernas, como já era feito há séculos. Em 1961, o Tribunal de Grande Instance, em Millau, decretou que, embora pudessem ser feitos em muitas regiões do sul da França, os queijos só poderiam ser classificados como verdadeiros Roqueforts se fossem amadurecidos nas cavernas naturais de Mont Combalou, na comuna de Roquefort-sur-Soulzon. Com o Stilton e o Gorgonzola, o Roquefort é um dos maiores queijos azuis do mundo. Tem um sabor distinto, vigoroso e bem salgado, muito diferente da doçura do leite. A maturação é um processo muito complexo no qual os microrganismos e as enzimas no queijo mudam lentamente a sua composição de moléculas orgânicas complexas para outras muito mais simples. É quando o queijo começa a adquirir a sua textura e flavour característicos. Este importante processo de cura é realizado em cavernas ou, na falta destas, em salas de estocagem especiais onde à temperatura e a umidade são cuidadosamente controladas. Estes queijos amadurecem de dentro para fora. A cultura fúngica pode ser adicionada com as culturas starter ou ser adicionada no estágio de coagulação. O acompanhamento da maturação permite definir o momento ideal de lançamento do queijo no mercado. Este trabalho teve como objetivo avaliar a composição centesimal e os índices de maturação de três diferentes marcas comerciais de queijo azuis (tipo Roquefort) e compará-lo com um queijo azul preparado em laboratório. Os produtos apresentaram de 0, 15 a 1, 44% de acidez titulável em ácido láctico, de 53, 90 a 76, 5% de umidade, 24 a 36% de gordura, de 3, 62 a 7, 64% de cinzas, de 18, 15 a 23, 88% de proteína, de 5, 77 a 6, 80 de pH. O índice de profundidade e extensão de