

# 036 AVALIAÇÃO DO EFEITO DA ADIÇÃO DE DIFERENTES ESPESSANTES NA VISCOSIDADE DO IOGURTE DESNATADO. *Karina Marquardt, Camila Duarte Teles, Simone Hickmann Flores (orient.) (UFRGS).*

Atualmente, a consciência dos efeitos nocivos da gordura na saúde humana, aumentou a demanda por produtos lácteos com teor reduzido ou sem gordura. Dietas com altas quantidades de gordura estão relacionadas com colesterol alto, distúrbios digestivos e stress. Além disso, as dietas com pouca quantidade de gordura reduzem os riscos de doenças cardíacas, diabete e câncer. Assim, as indústrias procuram desenvolver constantemente produtos com baixo teor de lipídios, constituinte responsável pela textura, cremosidade, consistência, sabor e odor de muitos alimentos. Dentro deste contexto, o iogurte desnatado é uma alternativa para os consumidores. Entretanto este tipo de

kji wtg'ago 'lwc'eqpukiv'pek'r tglwf lecf c.'r qku'qu'ik' f' kqu'ectcevgtk co /ug'r qt'o grj qtct'qu'cvtldwqu'ugpuqtcku'tghetgpvgu"  
cq'eqtr q'f q'r tqf wqOC'eqpukiv'pek'f q'kji wtg'2 'kphvsgpekcf c'r qt'f kxgtuqu'hvqtgu.'eqo q's wcrkf cf g'f q'ngkg.'vgqt'f g'u»rkf qu  
"g'f q'kr q'f g'r tqeguoco gpvq0Qu'gur gucpvgu'u' q'wo c'cngtpevkc'r ctc'cr rkec± q'go 'kji wtgu'f gupcvf qu.'a 's vg'cwo gpvco "  
c'eqpukiv'pek'f q'r tqf wq.'lwdukwgo 'c'i qtf wtc'go 'cni wpu'ciko gpvqu'g.'eqpugs Agpvg'o grj qtco 'c'cegkce± q'r qt'r ctvg"  
f q'eqpuwo kf qt0Q'qdlgkxq'f gug'vcdenj q'hqk'o grj qtct'c'eqpukiv'pek'g'qu'cvtldwqu'ugpuqtcku'f q'kji wtg'f gupcvf q'wkkj cpf q  
'r rcpglco gpvq'hvqtckn'g'o gqf qmji k'f g'lwv gthfleg'f g't gur quc0P c'r tko gkc'gvc c'vguctco /ug'v' u'gur gucpvgu'q' qo c'f g'vctc."  
i qo c'i wct'g'i qo c'zcpvpc'g'lwc'kpvgtc±, gu'g'cxckq'wug'c'xkuequkf cf g.'ukp²tgug'g'cr ct' pek'f q'r tqf wqOC'r ctvt'f qu'tguwncf qu  
'gueqij gwug'c'i qo c'i wct'g'c'i qo c'zcpvpc'r ctc'ugtgo 'wkkj cf cu'r quvgtkqto gpvg.'a 's vg'cu'o guo cu'cwo gpvctco 'c'xkuequkf cf g."  
o kplo k' ctco 'c'ukp²tgug'g'qdvkxg'tco 'cu'o grj qtgu'pqvcu'r ctc'cr ct' pek'0"