



**VIII Feira de Ciências e Tecnologia do Município de Senhor  
do Bonfim e do Território de Identidade do Piemonte  
Norte do Itapicuru**

18 de outubro de 2024



**DESENVOLVIMENTO DE IOGURTE DE AMEIXA E AVALIAÇÃO MICROBIOLÓGICA  
DE BOLORES E LEVEDURAS**

Danilo dos Santos Calheiros<sup>1</sup>, Luis Claudio Coelho Bezerra<sup>1</sup>, Abraão Nascimento Batista<sup>1</sup>, Murillo Tauan  
Dias dos Santos<sup>1</sup>, Amanda Valente da Silva<sup>2</sup>, Paulo Leonardo Lima Ribeiro<sup>2</sup>

(1) Curso Técnico em Alimentos Subsequente, Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Baiano,  
*Campus Senhor do Bonfim*. E-mail: paulo.ribeiro@ifbaiano.edu.br

Categoria:	<input type="checkbox"/> Fundamental	<input type="checkbox"/> Médio/Técnico	<input checked="" type="checkbox"/> Subsequente
Forma de apresentação:	<input type="checkbox"/> Exposição	<input checked="" type="checkbox"/> Painel	<input type="checkbox"/> Maquete <input checked="" type="checkbox"/> Outro
Cidade:	Senhor do Bonfim		

**Resumo:**

Dentre os derivados lácteos comercializados no Brasil entre os anos de 2017 e 2018, o iogurte classificou-se como o quinto produto mais consumido no país. O iogurte é um produto resultante da fermentação do leite pasteurizado ou esterilizado, a partir da ação de culturas de *Streptococcus salivarius* subsp. *thermophilus* e *Lactobacillus delbrueckii* subsp., sendo por sua vez um alimento probiótico, rico em cálcio, proteínas e importantes vitaminas. Assim, o objetivo deste trabalho foi produzir o iogurte de ameixa e avaliar a carga microbiana fúngica deste produto. O leite de vaca foi recepcionado no Laboratório de Leite do IF Baiano, *Campus Senhor do Bonfim*, onde realizou-se o teste de alizarol e a medida de pH. Por conseguinte, procedeu-se a homogeneização do leite com o açúcar cristal (concentração 10%), filtragem da base láctea, e subsequente pasteurização lenta (85 °C por 10 minutos). O sistema foi submetido a resfriamento até atingir 45°C, seguido pela adição de cultura láctica (1,5% da base láctea, utilizando iogurte natural parcialmente desnatado) para promover a fermentação láctica, a qual transcorreu por um período de 4 horas. A saborização do iogurte ocorreu numa concentração de 3%, utilizando ameixa seca em calda. Assim, encaminhou-se o produto finalizado para o Laboratório de Microbiologia, em que foram realizadas análises de bolores e leveduras perante os Métodos de Análise Microbiológica para Alimentos. Desta forma, verificou-se que o iogurte de ameixa apresentou uma consistência firme, e de coloração amarelo claro, cheiro adocicado e gosto de leite com uva. Consoante aos resultados microbiológicos, o produto apresentou conformidade, de acordo com a ANVISA, apesar de conter colônias de bolores com aspecto cottonoso e esbranquiçado, e leveduras cremosas e branquiçadas. Concluiu-se que o iogurte de ameixa apresentou características sensoriais adequadas e conformidade microbiológica, atendendo aos padrões estabelecidos.

**Palavras-Chave:** fermentação láctica; qualidade microbiológica; tecnologia de alimentos.

**Referências:**

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Métodos de Análise Microbiológica para Alimentos - Bolores e Leveduras**. 5. ed. Brasília: ANVISA, 2003.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. **Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022**. Aprova o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Produtos de Origem Animal. Diário Oficial da União: seção 1, Brasília, DF, p. 10, 04 jul. 2022.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA (IBGE). Pesquisa de Orçamentos Familiares: 2017-2018. IBGE, 2020. Disponível em: <https://www.ibge.gov.br/estatisticas/sociais/saude/17270-pof-2017-2018.html?edicao=27249&t=destaques>. Acesso em: 28 de Agosto de 2024.