

## IOGURTE SABORIZADO

Ana Beatriz Mares Almeida<sup>1</sup>, Ana Luísa Araújo<sup>1</sup>, Thaemy Bizarria<sup>1</sup>, Wandra Sena<sup>1</sup>, Camilly Gonçalves<sup>1</sup>, Pedro Lucas Luz<sup>1</sup>, Kamilly Sauane<sup>1</sup>, Ednilton Moreira Gama<sup>2</sup>, Jandresson Dias Pires<sup>2</sup>.

1. Discentes do curso Técnico em Agropecuária integrado ao Ensino Médio do Instituto Federal do Norte de Minas Gerais, campus Almenara (IFNMG).
2. Docentes do Instituto Federal do Norte de Minas Gerais, campus Almenara (IFNMG).

O projeto cujo apresentação foi realizada na Semana Nacional de Ciências e Tecnologia no Instituto Federal do Norte de Minas Gerais Campus Almenara (IFNMG) tendo como o tema Ciências Básicas para o Desenvolvimento Sustentável, sendo o grupo responsável realizado o experimento do “iogurte saborizado” e podendo ser consumido com acompanhamentos presentes no dia do evento. O experimento possui os seguintes ingredientes: leite, iogurte natural e suco em pó (para o seu respectivo sabor). Ele possui diversos nutrientes vitaminas, como, proteína, zinco, cálcio, potássio, fósforo, magnésio, ferro, vitaminas A, B1, B2, B3, B6, B12, C e D e tem o benefício de prevenir contra a osteoporose e aumento de ganho de massa muscular. O processo de fermentação do iogurte acontece devido a presença de bactérias *Lactobacillus Bulgaricus* e *Streptococcus Thermophilus*, elas se alimentam da lactose (açúcar) presente no leite e assim abaixando o pH do leite e transformando em ácido láctico. Seu processo de produção constitui em: aquecer o leite até 45°C, logo em seguida adicionar o iogurte natural e misturar bem ao leite aquecido, depois desse processo despejar em recipiente e ser amarrado a um pano e colocá-lo em um ambiente sem entrada de luz e quente (forno desligado ou armário de cozinha) e por fim deixado descansar por 4 ou 12 horas. O objetivo desse projeto foi além de poder adquirir conhecimento sobre um alimento que é tão consumido nos dias atuais cujo a produção teve um aumento de 1,3% nos últimos anos, entender uns dos processos de fermentação e porque tem ligação com o curso dos docentes desse grupo. Sendo assim, é um produto que de certo modo tem um baixo custo de produção, mão de obra e bastante saudável.

**Palavras-chaves:** Leite, fermentação, iogurte, bactérias.

**Referências:** Silva, Fernando Teixeira. “Tecnologia dos Alimentos”. *Embrapa*, Brasília, p. 1, dez. 2021. <https://www.embrapa.br/agencia-de-informacao-tecnologica/tematicas/tecnologia-de-alimentos/processos/grupos-de-alimentos/lacteos/iogurte>

Polo, Érica. “Alta dos custos de produção testa ‘resiliência’ do iogurte”. *Valor Econômico*, São Paulo, p. 6, jan. 2022. <https://valor.globo.com/agronegocios/noticia/2022/01/10/alta-dos-custos-de-producao-testa-resiliencia-do-iogurte.ghtml>