

## ELABORAÇÃO DE IOGURTE TIPO GREGO ARTESANAL

Thayná Campos da Silva<sup>1</sup>; Davi Felipe Soares Coelho<sup>2</sup>; Cynthia Maria Machado de Araújo<sup>3</sup>; Nayane Batista dos Santos<sup>4</sup>; Ana Paula Silva de Andrade<sup>5</sup>

### RESUMO

Iogurte é o produto obtido pela fermentação láctica do leite tradicionalmente realizada por meio de cultivos simbióticos de microrganismos *Streptococcus thermophilus* e *Lactobacillus delbrueckii* ssp *bulgaricus* e é caracterizado por consistir em um gel suave, viscoso, com delicado sabor característico. O iogurte grego é um produto concentrado em proteínas e gorduras, mais firme sendo viável seu consumo com auxílio de colher, ele se diferencia dos demais pela etapa de retirada de soro do leite. Devido a isto, este trabalho teve como objetivo elaborar iogurte tipo grego artesanal produzido na secção de agroindústria, do Instituto de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará, *campus* Crato, durante aula prática da disciplina de Tecnologia de Produtos de Origem Animal II. A formulação foi calculada a partir dos seguintes ingredientes: leite de vaca (85%), açúcar refinado (7%), leite em pó (5%) que tem a finalidade de aumentar o teor de sólidos totais do iogurte, iogurte natural (3%), em seguida foram homogeneizados em uma panela para ocorrer a pasteurização, processo que inibe a proliferação de microrganismos patogênicos. Ao atingir a temperatura de 60 °C foi marcado 30 minutos, sempre mexendo para controlá-la entre 65 a 70 °C. O leite foi resfriado em banho maria até obter 45 °C e posteriormente foi adicionado o iogurte natural (cultura para fermentação). A mistura foi separada em potes, permanecendo por cerca de 6 horas para que a fermentação fosse procedida. Após a coagulação, a coalhada foi transferida para tecidos filtrantes previamente esterilizados para efetuar a dessoragem por 48 horas em refrigeração. O produto final apresentou características de iogurte tipo grego artesanal. Sem uso de aditivos possui prazo de validade menor quando comparado com o industrializado, em média uma semana sob temperatura de refrigeração (5°C) e pode-se controlar quanto de açúcar ou ingredientes adicionar. Por isso, faz-se necessário utilizar boas práticas de fabricação para garantir segurança alimentar para o consumidor.

**Palavras-Chave:** Bactérias lácticas; dessoragem; fermentação.

---

<sup>1</sup> Zootecnia, IFCE *campus* Crato, thaynacampos47@gmail.com;

<sup>2</sup> Zootecnia, IFCE *campus* Crato, dalipeal@gmail.com;

<sup>3</sup> Zootecnia, IFCE *campus* Crato, cynthiaaraujo711@gmail.com;

<sup>4</sup> Zootecnia, IFCE *campus* Crato, nayanebatista4@gmail.com;

<sup>5</sup> Ma. Professora, IFCE *campus* Crato, anapaulaandrade@ifce.edu.br.