

TAMIRES DA SILVA DAMBROS

**EFEITO DA ADIÇÃO DE EXTRATO AQUOSO DE ERVA MATE
(*Ilex paraguariensis* A. St. Hil.) SOBRE AS BACTÉRIAS LÁTICAS E
AS PROPRIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS DE IOGURTE
DURANTE O ARMAZENAMENTO**

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado ao Departamento de Ciência e Tecnologia de Alimentos da Universidade Federal de Santa Catarina como requisito para obtenção do título de bacharel em Ciência e Tecnologia de Alimentos.

Orientador: Prof^a Dr^a Renata Dias de Mello Castanho Amboni
Semestre: 2013-2

RESUMO

O efeito da adição de extrato aquoso de erva mate em diferentes concentrações sobre a sobrevivência das bactérias lácticas e as propriedades físico-químicas de iogurte durante 30 dias de armazenamento a 4 °C foi avaliado. Os resultados mostraram que apesar de haver uma diminuição ($p < 0,05$) da contagem de bactérias lácticas durante o armazenamento, a contagem no final dos 30 dias se apresentou superior a 107 log UFC/g. Os valores de pH diminuíram ($p < 0,05$) com o aumento da concentração da adição do extrato aquoso de erva mate. A acidez também foi afetada no decorrer do armazenamento, aumentando com o aumento da concentração da adição de extrato aquoso de erva mate ($p < 0,05$). O conteúdo de sólidos totais foi inversamente proporcional aos valores de sinerese, uma vez que quanto maiores os valores para sólidos totais, menores foram os valores de sinerese ($p < 0,05$). Em relação à cor, todas as amostras apresentaram valores altos para luminosidade L^* mesmo após a adição de extrato aquoso de erva mate. Para a cromaticidade a^* , as amostras apresentaram valores negativos, tendendo para o verde e valores positivos para a cromaticidade b^* , tendendo para o amarelo.

Palavras-chave: erva mate, iogurte, bactérias lácticas, propriedades físico-químicas.

ABSTRACT

The present study evaluated the effect of addition of different contents of yerba mate aqueous extract on the survival of lactic bacteria and on the physicochemical properties of yogurt during 30 days of storage at 4 °C. Results showed that despite the lactic bacteria count decreased ($p < 0.05$) during storage, at the end of 30 days it was more than 107 log UFC/g. The addition of yerba mate in higher concentrations decreased ($p < 0.05$) the pH values and increased ($p < 0.05$) the acidity of the samples. The total solids content was inversely proportional to the amount of syneresis ($p < 0.05$). After the addition of yerba mate aqueous extract all samples showed high values for L^* brightness, negative values of chromaticity a^* , tending to green, and positive values for b^* chromaticity, tending to yellow.

Key-words: yerba mate, yogurt, lactic bacteria, physical and chemical properties.