

DETERMINAÇÃO DE COMPOSTOS FENÓLICOS TOTAIS E ACEITAÇÃO SENSORIAL DE IOGURTES COM EXTRATOS DE PLANTAS ALIMENTÍCIAS NÃO CONVENCIONAIS (PANC)

Daiana Alves Machado¹; Josiéli de Oliveira dos Santos Veiga¹; Luiz Alberto Silva Stefanski¹; Alessandra Iris Novak¹

¹ Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Santa Catarina – Câmpus Canoinhas, Av. Expedicionários, 2150, Canoinhas - SC, 89466-312.
E-mail: daiana.machado@ifsc.edu.br

As plantas alimentícias não convencionais (PANC) são potenciais fontes de nutrientes, vitaminas, sais minerais e compostos bioativos, porém ainda são pouco estudadas e exploradas científica e industrialmente. O chapéu-de-couro (*Echinodorus macrophyllus* (Kunth)) é amplamente utilizado na medicina popular, e seu extrato é empregado na produção de bebidas como chás e refrigerantes. Já a cerejeira-do-Rio-Grande (*Eugenia involucrata* DC) possui frutos saborosos e suculentos, consumidos *in natura* ou processados como geleias, sorvetes e sucos. A crescente demanda por alimentos naturais, livres de aditivos e corantes artificiais, tem incentivado o uso de novas matérias-primas. Assim, o presente estudo teve como objetivo determinar a concentração de compostos fenólicos totais e avaliar a aceitação sensorial de iogurtes elaborados sem conservantes, com extratos de chapéu-de-couro e cereja-do-Rio-Grande. As amostras vegetais foram coletadas nos municípios de Canoinhas/SC e São Mateus do Sul/PR, entre novembro de 2022 e junho de 2023, e processadas nos Laboratórios de Produção Alimentícia do IFSC câmpus Canoinhas. Após a higienização, as amostras foram secas a 45 °C, moídas, embaladas a vácuo e congeladas. Os extratos foram preparados com etanol 80% (v/v), na proporção de 1:40 (m/v), aquecidos a 60 °C por 60 minutos, centrifugados a 3500 rpm por 10 minutos e armazenados ao abrigo da luz, sob refrigeração. A partir de uma formulação padrão de iogurte, foram elaboradas três versões: F1 – controle; F2 – com 6% de cereja-do-Rio-Grande; e F3 – com 1,5% de extrato de chapéu-de-couro. Os compostos fenólicos totais (CFT) foram quantificados por análise colorimétrica, com leitura da absorbância em 725 nm e resultados expressos em mg equivalente de ácido gálico (EAG)/g de fruta seca. A aceitação sensorial foi realizada com 57 julgadores não treinados, por meio de teste de aceitação com escala hedônica de 9 pontos, considerando aparência, sabor, textura e impressão global. As análises foram realizadas em triplicata, e os dados obtidos foram submetidos à análise de variância (ANOVA) e ao teste de Tukey ($p < 0,05$). A adição de extrato de chapéu-de-couro resultou em um aumento nos CFT (54,97 mg EAG/g de fruta seca) em relação ao controle (49,20 mg EAG/g de fruta seca), indicando potencial bioativo mesmo em baixas concentrações. Contudo, seu sabor amargo pode limitar a aceitabilidade do produto. No iogurte com cereja-do-Rio-Grande, não houve aumento nos CFT (41,29 mg EAG/g de fruta seca), mas a aceitação foi satisfatória em todas as amostras, com médias entre 6,07 e 7,94 e sem diferenças significativas nos principais atributos. Os resultados confirmam a viabilidade do uso de PANC em produtos lácteos fermentados, destacando o iogurte como matriz promissora para a incorporação de ingredientes funcionais. Além de contribuir com a inovação em alimentos saudáveis, essa aplicação valoriza a biodiversidade regional e incentiva o uso de recursos naturais alternativos.

Palavras-chave: Leites fermentados; compostos bioativos; *Echinodorus macrophyllus* (Kunth); *Eugenia involucrata* DC; atividade antioxidante.