

## Características nutritivas e bioativas de *Frozen Yogurt* de Baru

Letícia Egídio Arelhano<sup>1</sup>, Camila Jordão Cândido<sup>2</sup>, Rita de Cássia Avellaneda Guimarães<sup>3</sup>, Mariana Ferreira Oliveira Prates<sup>4</sup>.

<sup>1</sup>Discente, Curso de Nutrição, Bolsista de Iniciação Científica (CNPq), Universidade Federal de Mato Grosso do Sul (UFMS), Campo Grande, MS, Brasil. Autor correspondente: leticia\_arelhano@hotmail.com.

<sup>2</sup>Técnica em Alimentos e Laticínios, Curso Alimentos/Tecnológico, UFMS, Campo Grande, MS, Brasil.

<sup>3</sup>Docente, Curso de Nutrição, UFMS, Campo Grande, MS, Brasil.

<sup>4</sup>Docente, Curso Alimentos/Tecnológico, UFMS, Campo Grande, MS, Brasil.

**Introdução:** O baru é um fruto nativo do Cerrado muito apreciado e conhecido por suas propriedades nutritivas e funcionais, sendo necessário o estudo de sua aplicação na elaboração de novos produtos alimentícios. O *frozen* é um gelado comestível que tem se tornado popular devido ao seu potencial em conferir benefícios à saúde. **Objetivo:** Avaliar as propriedades nutritivas e bioativas de *frozen yogurt* adicionado de castanhas de baru. **Metodologia:** Foi elaborado *frozen yogurt* acrescido de 9% de castanhas de baru torradas a 180°C por 50min. Os ingredientes foram homogeneizados, maturados (6°C/4 h) e, após o processamento, acondicionados em embalagens de polietileno e congelados a -18°C. O produto foi analisado em triplicata para umidade, proteínas, lipídeos, carboidratos totais, cinzas, compostos fenólicos (com resultados expressos em g de equivalente ácido gálico (EAG) 100 g<sup>-1</sup>) e atividade antioxidante (IC<sub>50</sub>) pelo método DPPH (expressa em g g<sup>-1</sup> DPPH). Os resultados foram expressos em média ± desvio padrão, calculados em massa integral. **Resultados:** O produto elaborado apresentou umidade de 59,85 ± 2,92 g 100 g<sup>-1</sup>, com 40,15% de sólidos totais, atendendo a legislação vigente que preconiza mínimo de 26%. O teor de proteínas foi de 4,91 ± 0,71 g 100 g<sup>-1</sup>, superior ao mínimo exigido pela legislação (2,5 g 100 g<sup>-1</sup>), e o de lipídeos foi de 12,30 ± 0,96 g 100 g<sup>-1</sup>. A castanha de baru, oleaginosa com alto teor proteico, pode ter contribuído para o incremento de lipídeos e proteínas do *frozen*. Os valores de carboidratos foram de 12,30 ± 0,55 g 100 g<sup>-1</sup>, totalizando 112 Kcal por porção (63 g). O teor de cinzas encontrado foi de 1,20 ± 0,06 g 100 g<sup>-1</sup>. Com relação às características bioativas, o produto apresentou teor de fenóis de 122,3 ± 9,5 g EAG 100 g<sup>-1</sup>, podendo ser classificado como de médio teor. Os compostos fenólicos são os principais responsáveis pela atividade antioxidante evidenciada em matérias-primas alimentícias. O valor de IC<sub>50</sub> encontrado foi de 177,7 ± 2,6 g g<sup>-1</sup> DPPH, indicando bom potencial do produto em prevenir danos oxidativos. **Conclusão:** Os resultados demonstraram alto potencial nutritivo e antioxidante do produto podendo contribuir para a manutenção da saúde pelo fornecimento de compostos com propriedades funcionais.

Palavras-chave: Alimento funcional; *Dipteryx alata* Vog; Iogurte.