

DETERMINAÇÃO DE PH E ACIDEZ DE IOGURTES COMERCIALIZADOS EM TRÊS ESTABELECIMENTOS NO MUNICÍPIO DE COARI-AM

BEZERRA, Auranny Cardocilda da Silva¹; BEZERRA, Jozana de Souza¹; SILVA, Marizete Laraz¹; COSTA, Caroline Machado¹; dos SANTOS, Rosileide Sampaio¹, BRAGA, Cristiane Silva¹; SANTOS, Ivone Lima¹

¹ Universidade Federal do Amazonas (UFAM), *Campus Coari*, Coari – AM

auranny_silva@outlook.com; crstnbraga@gmail.com

Introdução: Um dos métodos de controle de qualidade para iogurte é a contagem de microrganismos, havendo também os métodos de detecção de alterações nos requisitos característicos sensoriais ou requisitos físico-químicos. O teste de acidez é de grande importância no controle dos processos, durante a elaboração de vários produtos lácticos. Existem diferentes métodos que são empregados para a avaliar a acidez em leites e derivados, entretanto todos eles envolvem a titulação de uma amostra do leite ou derivado com hidróxido de sódio com normalidade conhecida (MAGALHAES et al. 2012). A medida do potencial hidrogeniônico (pH) é importante para as determinações de deterioração do alimento com o crescimento de microrganismos, atividade das enzimas, retenção de sabor e odor de produtos de frutas, estabilidade de corantes artificiais em produtos de frutas, verificação de estado de maturação de frutas e escolha de embalagem (CECCHI, 2003). **Objetivo:** Avaliar e determinar a qualidade do estado de conservação de três marcas de iogurte, vendidas em três estabelecimentos de Coari-Am, através da análise de pH e acidez nestes produtos. **Metodologia:** Ambos os procedimentos de execução das análises foram realizados através dos métodos protocolados pelo Instituto Adolfo Lutz (2008) para análise de alimentos, sendo que cada produto foi analisado em triplicata. O pH foi determinado utilizando-se potenciômetro previamente calibrado, inserindo-se o eletrodo diretamente na amostra homogênea. A acidez titulável foi determinada através de titulação da amostra com hidróxido de sódio N/9 em presença do indicador fenolftaleína e os resultados foram expressos em porcentagem de ácido láctico. **Resultados:** Nas análises de acidez das três marcas, intituladas como iogurte de marca A, B e C, obteve-se como resultado os valores da média das triplicatas dos iogurtes: A (0,6 % de ácido láctico), B (1,9 % de ácido láctico) e C (0,6 % ácido láctico). Nas análises de pH obteve-se como resultado dos iogurtes de marca A (4,1), B (4,0), e C (4,5). **Conclusão:** De acordo com o resultado da porcentagem de acidez de três marcas de iogurte, apenas o iogurte de marca A e C mostraram-se dentro dos padrões do Regulamento Técnico preconizado pelo MAPA (BRASIL, 2007). para iogurtes de (0,6 a 1,5 g de ácido láctico/100g); entretanto, o iogurte de marca B mostrou-se com valor de porcentagem elevado de ácido láctico o que pode indicar alta acidez resultando da acidificação da lactose provocada por microrganismos em multiplicação no produto (BEHMER, 1976). Quanto aos valores de pH dos iogurtes pode-se verificar que não houve grande diferença nos valores, estando apenas o iogurte de marca C com valor ideal de pH (4,5 – 4,6) preconizado pelo Regulamento Técnico para iogurte segundo a legislação do MAPA (BRASIL, 2007).

Palavras-chave: iogurtes; Acidez; pH; Controle de qualidade

Área de concentração: Saúde: Fisioterapia; Nutrição; Enfermagem e Medicina