

**Aluna: Cátia Palma de Moura Almeida**  
**Orientadora: Profa. Dra. Eliana Paula Ribeiro**

## **RESUMO**

O objetivo deste trabalho foi o estudo da influência da redução do teor de lactose do leite até 1,7% e de três fatores de concentrações volumétricos distintos (1:1,35 ; 1:1,40 e 1:1,50), obtidos por meio de diafiltração e concentração do leite por ultrafiltração, na produção de iogurtes. Os iogurtes obtidos foram acompanhados quanto à acidificação durante a o processo de fermentação e durante a estocagem. Foram também realizadas determinações de viscosidade, dos parâmetros reológicos k e n, de contagem total de bactérias e de aceitabilidade sensorial de iogurte. A partir dos resultados obtidos verificou-se que tanto a redução do teor de lactose quanto a concentração do leite em todos os fatores de concentração avaliados não afetaram a produção dos iogurtes e não ocorreu a pós-acidificação acentuada como a observada em iogurtes tradicionais, além de ter obtido uma boa aceitabilidade por parte dos provadores. O teor de sólidos influenciou significativamente na viscosidade do iogurte, principalmente quanto ao teor protéico, um aumento de 0,2% de proteína fez com a viscosidade aumentasse em 1,2 vezes. Os resultados obtidos neste trabalho mostraram que é possível produzir iogurtes com viscosidade adequada e boa aceitabilidade sensorial a partir de leites com baixo teor de lactose obtidos por ultrafiltração.

Palavras-chave: Redução de lactose. Ultrafiltração/Diafiltração. Iogurte.

Intolerância à lactose.