

## **IOGURTE DE INHAME PARA ÍNDIVIDUOS ALÉRGICOS À PROTEÍNA DO LEITE DE VACA**

Fernanda dos Santos da Anunciação<sup>1</sup>; Gleice Neia Conceição de Souza<sup>1</sup>; Roberta Santana da Silva<sup>1</sup>; Taís da Silva Rocha<sup>1</sup>; Manuela Barreto do Nascimento<sup>2</sup>

<sup>1</sup>Graduandas no Bacharelado em Nutrição (FAMAM), fernandadsa@hotmail.com, gliceneia@live.com, robertasantt@hotmail.com, taisrocha.94@hotmail.com; <sup>2</sup>Docente (FAMAM), manuelabarreto\_n@hotmail.com.

A Alergia à Proteína do Leite de Vaca (APLV) é definida como uma reação adversa resultante de mecanismos imunológicos específicos após uma dada exposição ao leite e/ou seus derivados. Trata-se da alergia mais freqüente em crianças com idade inferior a três anos, apresentando com principais sinais e sintomas: vermelhidão e coceira na pele, vômitos em forma de jato, inchaço nos olhos e lábios. O seu tratamento consiste na retirada completa do leite e/ou seus derivados, o que permite a adaptação de receitas e a elaboração de novas preparações. Uma análise sensorial é utilizada para medir e interpretar as reações às características dos alimentos que são percebidas pelos cinco sentidos humanos: visão, audição, olfato, tato e paladar. Esse trabalho tem como objetivo avaliar a aceitabilidade de iogurte de inhame com morango para indivíduos alérgicos a proteína do leite de vaca. Para a preparação do “iogurte caseiro de morango”, será utilizado 2 xícaras de chá de leite de coco, 8 pedaços pequenos de inhame cozido e amassado, 30 morangos congelados e 6 colheres de açúcar. Todos os ingredientes serão colocados e batidos no liquidificador até formarem uma mistura cremosa e homogênea, feito isso a preparação será armazenada na geladeira. As análises serão realizadas no Laboratório de Ciências Fisiológicas da Faculdade Maria Milza, por 20 julgadores não treinados, selecionados aleatoriamente, eles serão divididos em dois grupos de 10 pessoas, um grupo por vez será conduzido ao laboratório, onde se sentarão em uma bancada com divisória entre eles. Cada um receberá uma ficha com uma escala hedônica pré-estruturada de 9 pontos, cujos extremos correspondem a “desgostei muitíssimo” (1) e gostei muitíssimo (9), onde deverão avaliar a preparação com relação ao aroma, cor, sabor, textura, impressão global e atitude de compra. Em relação aos resultados, espera-se alcançar uma boa aceitabilidade em relação às características organolépticas do iogurte por parte dos provadores, e uma positiva porcentagem em relação à intenção de compra do produto, e que ao fim da análise sensorial o iogurte caseiro de morango tenha a capacidade de ser comercializado, principalmente, como produto alternativo aos industrializados, pois contém importantes valores nutricionais e pode ser uma escolha saudável para indivíduos com alergia a proteína do leite de vaca.

**Palavras-chave:** APLV. Iogurte caseiro. Vegano.