



**NÚMERO 9**  
**(2013)**  
**VOLUME III**

**DESENVOLVIMENTO DE IOGURTE COM ADIÇÃO DE RÚCULA E ESTUDO MICROBIOLÓGICO, SENSORIAL E FÍSICO-QUÍMICO.**

**Oliveira, G.**  
**Martins, S. A, Oliveira**  
**G.G, Martins,**  
**S. A, Arruda, I.C.S. Arruda, I.C.S.**  
**Ribeiro, K. P. P. ,**  
**Prp<sup>fa</sup>. Dr<sup>a</sup>. PINTO, D.M.**

**RESUMO:**o objetivo deste trabalho foi desenvolver um iogurte salgado com adição de rúcula, analisando as características microbiológicas e físico-química em comparação aos Padrões de Identidade e Qualidade (PIQ's) vigentes na legislação brasileira, e avaliar sua aceitação sensorial. Foram realizadas análises de contagem de Coliformes Totais e Termotolerantes, microrganismos aeróbios psicrotófilos, *Salmonella*, *Staphylococcus*, Contagem de Fungos filamentosos e Leveduras, além dos requisitos físico-químicos (acidez titulável, pH e sólidos solúveis) das amostras produzidas. Os resultados obtidos indicaram que o iogurte de rúcula apresentou valores microbiológicos e físico-químicos que atenderam aos regulamentos da legislação brasileira. Quanto ao teste de aceitação com relação aos atributos sensoriais, não demonstraram boa aceitação pelos provadores não-treinados

**Palavras-chave:** Iogurte, Rúcula, Sensorial