

Benefícios do Frozen

- Reduz o colesterol sanguíneo;
- Elevado valor nutritivo;
- Melhora a digestão;
- Equilibra a flora intestinal;
- Melhora as funções intestinais;
- Melhora a absorção do cálcio e proteínas do leite;
- Inibe a ação de bactérias patogênicas;



CONTATO

e-mail: lab.agroindustria.smo@ifsc.edu.br

Rua 22 de Abril, s/n – São Luiz

89900-970 – São Miguel do Oeste – SC

Fone: (049) 3631-0446

EQUIPE

Ane Luize de Oliveira
Técnica de Laboratório
ane.luize@ifsc.edu.br

Giovani Gioda
Técnico de Laboratório
giovani.gioda@ifsc.edu.br

Larissa Becker
Técnica de Laboratório
larissa.becker@ifsc.edu.br



Semana Nacional de Ciência e Tecnologia 2012

OFICINA FROZEN IOGURTE





Introdução

Provavelmente a evolução do sorvete se deu a partir de suco de frutas gelados, onde se tem relatos de que diversos povos misturavam neve com sucos de frutas e alimentos.

A popularização do sorvete e os avanços tecnológicos fizeram com que surgisse a primeira produtora de sorvete patenteada em 1848 pelo Sr. Young.

A partir da década de 70, surge o iogurte congelado (frozen yoghurt ou sorvete de yoghurt). O frozen iogurte começou a ser difundido no Brasil há aproximadamente 17 anos.

O frozen iogurte surge como uma excelente opção pela versatilidade em combinar ingredientes de elevado valor nutricional como proteínas lácteas, fibras solúveis e insolúveis, probióticos e vegetais.

Legislação

O Regulamento Técnico para fixação de identidade e qualidade de gelados comestíveis, preparados, pós para o preparo e bases para gelados comestíveis define como Frozen Yoghurt/ iogurte/ yogur os produtos obtidos basicamente com leite, submetidos a fermentação láctea através da ação do *Streptococcus thermophilus* e *Lactobacillus bulgaricus* (ANVISA, 2000).

Formulação

Passo 1 – Iogurte (base)

- 500 mL de leite
- 50 g de leite em pó = 5 colheres de sopa cheias de leite em pó
- 50 g de iogurte natural = 3 colheres de sopa rasas de iogurte natural



Misturar o leite em pó ao leite. Aquecer a mistura até 41°C. Adicionar o iogurte natural e deixar fermentar durante 6hs. Depois da fermentação resfriar em geladeira por pelo menos 6h.

Passo 2 – Abacaxi ao vinho

- 1 abacaxi médio
- 1 porção de açúcar para 5 de abacaxi
- 200 mL de vinho tinto seco = 1 xícara de vinho tinto seco

Colocar o abacaxi e o açúcar em uma panela e cozinhar até o abacaxi ficar macio. Adicionar o vinho e cozinhar até o abacaxi absorver o vinho. Colocar em geladeira para resfriar.

Passo 3 – Frozen

- 800 mL de iogurte (base)
- 120 g de açúcar = 8 colheres de sopa de açúcar
- 1 caixa de creme de leite



Misturar todos os ingredientes e colocá-los na sorveteira. Bater até ficar homogêneo, aerado e leve. Em casa, bater na batedeira até ficar cremoso, congelar por 4hs, bater na batedeira novamente e congelar por mais 2hs.

Passo 4 - Mistura

Adicionar o abacaxi ao vinho ao frozen e misturar até completa homogeneização. Deixar no freezer até congelar.

