



IOGURTE

Francisco Barreto N°. 20603068 2º. Ano LEAL
Francisco Machado N°. 20603056 2º. Ano LEAL

COMPOSIÇÃO

Leite + Fermentos + Aditivos = Iogurte



Composição (G/%)	Vaca	Cabra	Ovelha
Água	88.2	87.7	81.1
Proteínas	3.0	3.3	6.8
Gordura	3.6	3.6	6.8
Lactose	4.5	4.6	5.1
Sais Minerais	0.7	0.8	0.9

TIPOS DE IOGURTE

- o Iogurte sólido;
- o Iogurte batido;
- o Iogurte líquido.



CLASSIFICAÇÃO DOS IOGURTES

- Quanto à composição:
 - Natural
 - Açucarado
- Quanto à aromatização:
 - Pedacos
 - Aromatizados
 - Polpa
 - Cereais, sementes, chocolate, mel, café...
- Quanto ao teor de gordura:
 - Gordo (>3,5)
 - Meio-Gordo (1,5-3,5)
 - Magro (<1,5)

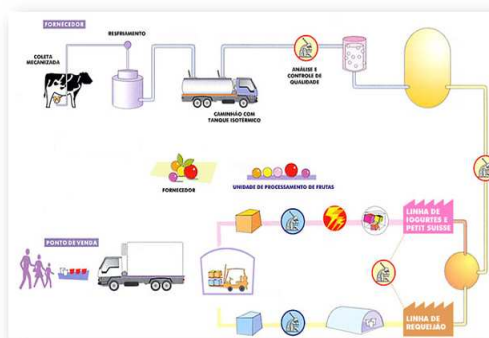
QUALIDADE DO IOGURTE

- Massa uniforme;
- Partículas finas;
- Não separadas do soro;
- Sabor agradável não muito ácido;
- Sabores e cores específicas.

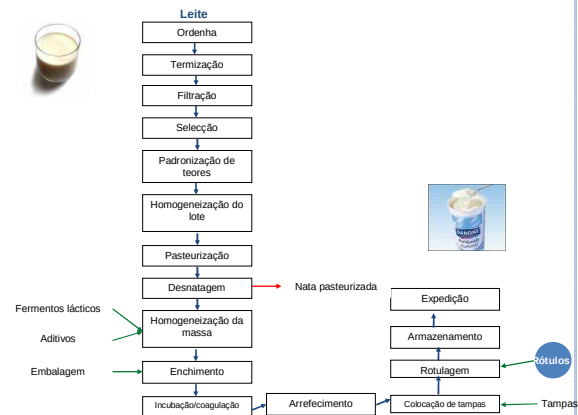
EVENTUAIS ANOMALIAS

- Separação do soro.
- Cor não natural, descoloração da superfície.
- Embalagens opadas.
- Falta de espessura nas tampas de alumínio.
- Excesso de acidez, excesso de açúcar, excesso de leite em pó.
- Formação de água de condensação na tampa.

FABRICO



FLUXOGRAMA



TRATAMENTOS TÉRMICOS

Termização



Pasteurização



Refrigeração



BIBLIOGRAFIA E WEBGRAFIA

- TAMIME A. Y. ; ROBINSON R. K.
Yoghurt: science and technology. 2nd ed. Boca Raton: CRC Press, cop. 1999
- EMPIS José ; MARTINS Margarida Moldão
Refrigeração / José Empis, Margarida Moldão Martins. Porto: SPI, 2000
- FROZEN FOOD TECHNOLOGY
Frozen food technology / eited by C. P. Mallett. london: Blackie Academic & Professional, 1994
- [Http://www.iogurte.com](http://www.iogurte.com), Centro de informação do iogurte, consult. 3/10/2007
- [Http://www.mimosa.com.pt/site/cgi-bin/mm_produtos_00.asp?categoria=4&texto=1](http://www.mimosa.com.pt/site/cgi-bin/mm_produtos_00.asp?categoria=4&texto=1), mimosa- "a importância do iogurte", consult. 03/10/2007

FIM

