

## Material Suplementar – JIC 2025

Este material suplementar contém figuras e tabelas complementares ao resumo submetido, conforme regulamento da 24ª Jornada de Iniciação Científica da UNIRIO. O arquivo é limitado a até 3 páginas e não será incluído nos Anais do evento.

**Tabela 1.** Viscosidade, sinérese e umidade dos iogurtes de leite fluído e congelado.

| Amostra         | Viscosidade (cP) | Sinérese (%) | Umidade (%)  |
|-----------------|------------------|--------------|--------------|
| Leite fluído    | 7133 ± 285       | 2,90 ± 0,19  | 79,67 ± 0,02 |
| Leite congelado | 5748 ± 86        | 2,23 ± 0,36  | 77,24 ± 0,57 |

**Figura 1.** Diferenças de aceitação sensorial entre iogurtes produzidos com leite fluído e congelado. Gráfico ilustrativo: Aceitação global, aparência, cor, aroma, sabor e textura apresentaram médias entre 7,2 e 8,4, sem diferença significativa ( $p \leq 0,05$ ).

Este material suplementar ilustra os principais resultados instrumentais e sensoriais do estudo, reforçando a interpretação apresentada no resumo.