



Desenvolvimento de bebidas lácteas saborizada e enriquecida com farinha da casca de jabuticaba

Maicon Douglas de Oliveira¹ (IC); Isadora David Tavares de Moraes² (IC); José Divino Antunes Júnior² (IC); Miriã Gonçalves de Oliveira² (IC); Rodrigo Balduino Soares Neves³ (PQ); Karyne Oliveira Coelho³; Cláudia Peixoto Bueno³. E-mail: maicon.d1238765@gmail.com

¹ Discente do Curso de Medicina Veterinária, Câmpus São Luís de Montes Belos

² Discente do Curso de Tecnologia em Laticínios, Câmpus São Luís de Montes Belos

³ Docente do Curso de Tecnologia em Laticínios, Câmpus São Luís de Montes Belos

Resumo: Com o intuito de atender as exigências dos consumidores, que vem cada vez mais se modificando quanto aos aspectos sensoriais e aos benefícios relacionados a saúde. A jabuticaba vem despertando grande interesse, quanto ao sabor, valor nutricional e seu grande aproveitamento. A bebida láctea fermentada tem 51% de leite e 49% de soro derivado da produção de produção de mussarela, um produto com uma procura muito grande no mercado atual. No experimento para desenvolver uma bebida láctea enriquecida e saborizada com a farinha da casca de jabuticaba, tem como foco principal unir o sabor da bebida láctea com o valor nutritivo da farinha da casca de jabuticaba. A produção da bebida láctea foi desenvolvida no Laticínio Escola, situado no município de São Luis de Montes Belos. A análise sensorial foi realizada em uma sala próxima ao Laticínio Escola por familiares e amigos. Os resultados obtidos com a análise sensorial independentemente dos quesitos: aroma, sabor, textura e cor, não houveram nenhuma rejeição, podendo ser uma ótima inovação para indústrias que buscam novidades no setor alimentício.

Palavras-chave: Bebida láctea. farinha da casca de jabuticaba. soro

Introdução

As mudanças no comércio de gêneros alimentícios e a crescente exigência do consumidor por alimentos que apresentem, além da alta qualidade sensorial e nutricional, benéficos associados à saúde, aumentam a demanda de novos produtos que possam atender a estas exigências de mercado (BASTIANI, 2009). A conservação de frutas na forma de sucos, polpas e outros produtos surgiu para aumentar o oferecimento das mesmas e para utilização dos excedentes de produção. A polpa de fruta congelada é o produto obtido da parte comestível da fruta, após trituração e/ou despulpamento e preservação por congelamento (BRUNINI et al., 2002).



Para tentar amenizar esse quadro e atender as recomendações em relação aos teores de compostos responsáveis pela manutenção da saúde, que devem estar presente em produtos novos lançados no mercado, além de atender a padrões de identidade e regulamentos referentes a alimentos já existentes, é que tem sido feito o enriquecimento de produtos lácteos, farinhas, cereais, biscoitos, enfim, produtos com expressivo consumo pela população em geral têm sido os mais utilizados para esse fim (CARVALHO,1996).

O fruto da jabuticabeira vem despertando grande interesse entre os produtores e consumidores pela alta produtividade, rusticidade e aproveitamento dos frutos e apresentar grande potencial econômico (BRUNINI et al., 2004). Por ser um fruto tropical, de grande valor nutricional, a jabuticaba possui fonte considerável de água, carboidratos, fibras alimentares, vitaminas e sais minerais (ASCHERI et al., 2006).

Sabendo que a jabuticaba possui grande valor nutricional e que a maior parte dos compostos fenólicos encontra-se na casca, devem-se buscar alternativas viáveis para a utilização dessa parte, a fim de aumentar a ingestão dos componentes antioxidantes presentes no fruto (ASCHERI et al., 2006; LIMA et al., 2008).

Diante do exposto, o objetivo proposto com a realização trabalho foi avaliar a aceitação das bebidas láctea saborizada enriquecida com farinha de casca de jabuticaba.

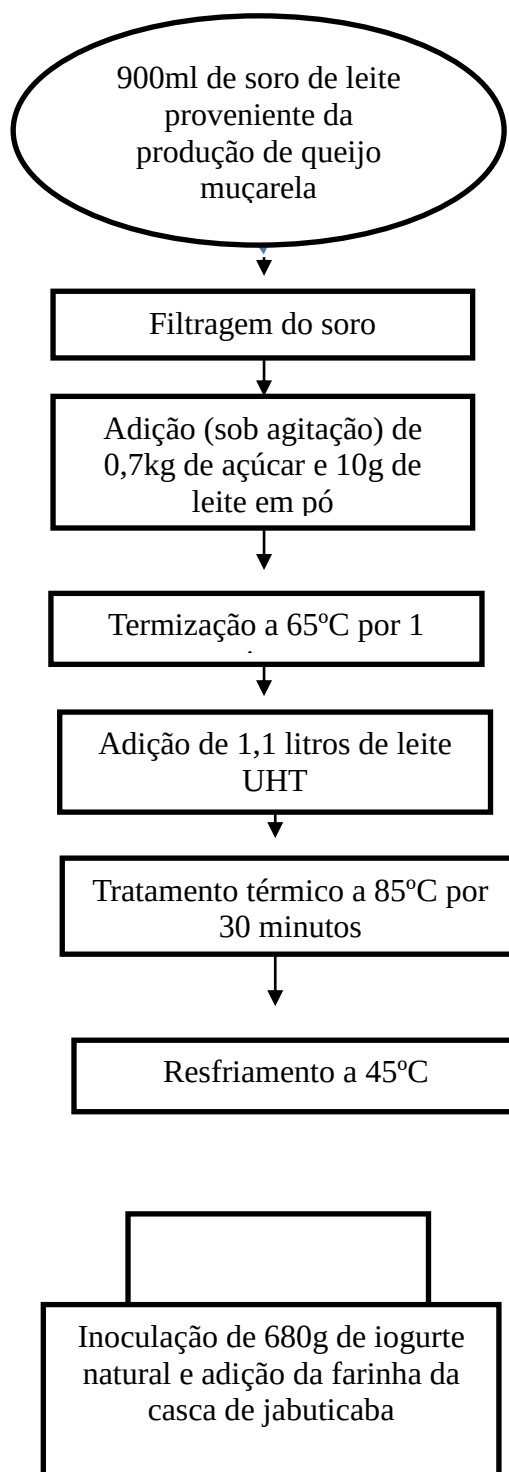
Material e Métodos

Os frutos de jabuticaba foram obtidos de uma propriedade rural do município de São Luís de Montes Belos, GO, encaminhados ao Laticínio Escola da Universidade Estadual de Goiás, Campus SLMB, GO, para processamento. Os frutos de jabuticaba foram sanitizados em solução de cloro à concentração de 100 ppm/10 minutos. As cascas da jabuticaba, foram retiradas com auxílio de faca, foram submetidas ao processo de secagem realizado em estufa de secagem com circulação de ar.

A bebida láctea enriquecida e saborizada com farinha de casca de jabuticaba foi fabricada utilizando uma panela de aço inoxidável, uma colher de concha de aço

inoxidável, um termômetro digital infravermelho, 0,9 litros de soro provenientes da produção de queijo muçarela com a densidade de 1027.6, 0,7% de gordura, 66% de ESD e 73% de EST, 1.1 litros de leite UHT, 680g de iogurte natural, 10g de leite em pó, 0,7kg de açúcar e 20g de farinha da casca de jabuticaba, conforme fluxograma apresentado na Figura 01.

Figura 01.



REALIZAÇÃO

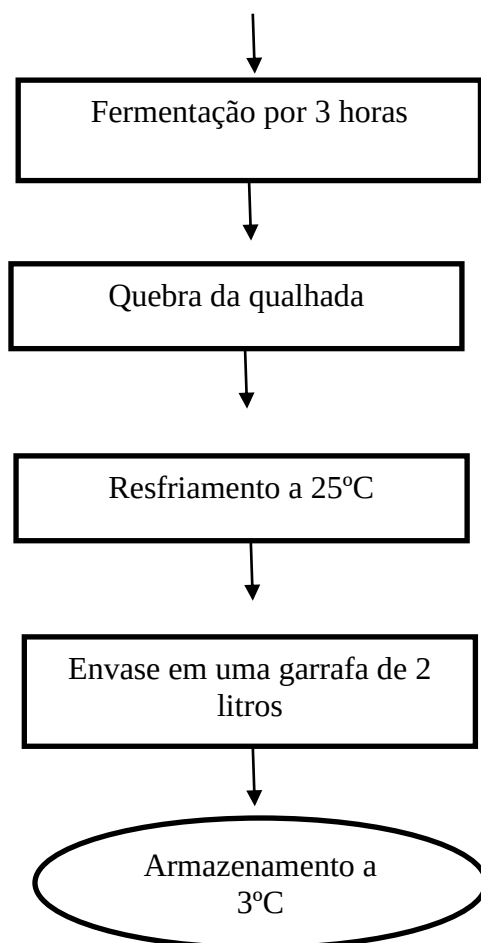


Figura 01: Fluxograma de elaboração da bebida láctea saborizada e enriquecida com farinha da casca da jabuticaba.

Análise sensorial foi realizada por 10(dez) provadores não treinados. Os provadores eram jovens, na sua maioria com faixa etária de 17 a 40, sem distinção de sexo. O teste foi realizado no Laticínio Escola em São Luís de Montes Belos. Os provadores não treinados realizaram teste de aceitação por meio da escala hedônica de nove pontos.

As amostras foram servidas simultaneamente em copos brancos descartáveis de 80 ml. Os resultados foram coletados mediante o preenchimento da ficha de avaliação durante a seção de análise. Foi realizado teste sensorial de aceitação em relação aos atributos: aroma, cor, sabor e textura global empregando o teste da escala hedônica, estruturada em nove pontos, onde 1 “desgostei extremamente”, 2 “desgostei muito”, 3 “desgostei moderadamente”, 4 “desgostei ligeiramente”, 5 “indiferente”, 6 “gostei ligeiramente”, 7 “gostei moderadamente”, 8 “gostei muito” e 9

representa a nota máxima “gostei extremamente”. Essa metodologia atende as Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz (2005).

A viabilidade do experimento foi avaliada por meio da aplicação da análise sensorial pelo método afetivo. O delineamento utilizado foi em blocos completos, ou seja, a amostra foi avaliada por todos os provadores em uma única sessão. Sendo assim, foi realizada estatística descritiva por meio de distribuição de frequência relativa e média aritmética simples para avaliar a aceitação.

Resultados e Discussão

Na Figura 2 pode-se observar os respectivos percentuais de notas dos provadores que avaliaram quanto ao aroma, cor, sabor e textura, pelo teste de aceitação a bebida láctea enriquecida e saborizada com farinha de casca da jabuticaba, nas fichas de avaliação distribuídas juntamente com a amostra do produto.

Utilizou-se a escala hedônica de 9 pontos nos quesitos de aroma, cor, sabor e textura, no dia 25 de julho de 2018 no laticínio escola de São Luis de Montes Belos-GO por 10 provadores não treinados na faixa etária de 15 a 50.

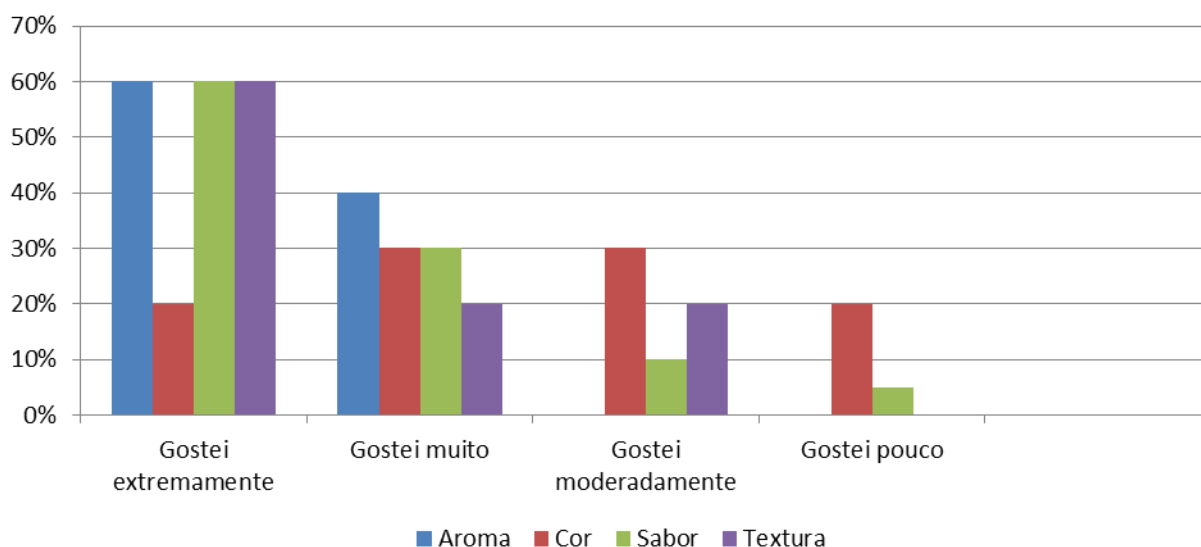


Figura 2: Percentuais de notas dos provadores que avaliaram quanto ao aroma, cor, sabor e textura segundo a escala hedônica.



De acordo com os resultados da escala hedônica nota-se na Figura 2 que a bebida láctea enriquecida e saborizada com farinha da casca de jaboticaba não teve rejeição, quanto ao aroma o nível de aceitação foi de 100%, quanto cor foi de 50%, quanto ao sabor foi de 90% e quanto a textura foi de 80%.

Considerações Finais

A avaliação Sensorial da bebida láctea independentemente das categorias aroma, cor, sabor e textura descrito na ficha de avaliação aplicada, não houve reprovação do produto. Podendo ser uma ótima inovação para as indústrias que procuram buscar novidades no setor alimentícios.

Agradecimentos

Agradeço a toda equipe de trabalho que contribuiu para o desenvolvimento do mesmo, assim como aos agentes financiadores dos discentes bolsistas.

Referências

AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA. ANVISA. **Alimentos.** Comissões e grupos de trabalho. Comissão Tecnocientífica de Assessoramento em Alimentos com Alegação de Propriedades Funcionais e ou de Saúde, Novos alimentos Ingredientes, substâncias Bioativas e Probióticos: lista das alegações aprovadas. Disponível em: < http://www.anvisa.gov.br/alimentos/comissoes/tuno_lista_alega.htm>. Acesso em 28 agosto. 2010.

BRUNINI, M. A., DURIGAN, J. F., OLIVERA, A. L. Avaliação das alterações em polpa de manga “Tommy-Atkins” congeladas, Revista Brasileira de Fruticultura, Jaboticabal, V.24, n.3, p.651-653, 2002.

CARVALHO, P. R. N. Estudos de vida-de-prateleira de Alimentos Enriquecidos. Segundo Seminário brasileiro de alimentos enriquecidos campinas: Instituto de Tecnologia de Alimentos, p. 5-18, 1996.

REALIZAÇÃO