

# ACEITABILIDADE DE CONSERVA DE CENOURA INCORPORADA DE SORO DE LEITE CAPRINO COMO LÍQUIDO DE COBERTURA

XXXVII Encontro de Iniciação Científica

Raissa Feitosa Bezerra, JULIANE DOERING GASPARIN CARVALHO, GIZELE ALMADA CRUZ, Aline Sobreira Bezerra

O soro de leite é obtido a partir da coagulação do leite destinado a fabricação de queijos, caseínas ou produtos lácteos similares e representa 85% a 95% do volume total de leite que entra no processo contendo cerca de 55% dos nutrientes do leite: proteínas solúveis, lactose, vitaminas e minerais. No entanto, é considerado um co-produto extremamente poluente da indústria de laticínios, principalmente por sua alta Demanda Química de Oxigênio (DQO), tornando seu descarte um problema ambiental. Recentes pesquisas têm mostrado descobertas importantes quanto suas propriedades funcionais como alimento - que oferecem outros benefícios à saúde de quem o consome além dos já esperados de suas qualidades nutricionais básicas. Neste contexto, o objetivo do presente trabalho foi avaliar a aceitabilidade de conservas de cenoura, incorporadas de soro de leite caprino como líquido de cobertura. Foram elaboradas três diferentes formulações que apresentavam diferentes porcentagens de soro no líquido de cobertura da conserva, sendo estas: 100% soro, 100% água e 50% soro/50% água. Para o teste de aceitabilidade, foram consultados 34 provadores não treinados e utilizada uma escala hedônica verbal de 9 pontos (9- gostei muitíssimo a 1-desgostei muitíssimo), sendo avaliados os atributos: aceitação global, sabor, textura, aroma, aparência e verificada a intenção de compra do produto. Os resultados indicaram que em relação ao aroma, sabor, aparência e aceitação global as amostras sem soro e com 50% de soro caprino foram as mais aceitas entre os provadores. Em relação a textura, não houve diferença significativa entre as amostras. No quesito intenção de compra, a amostra sem soro de leite teve 38% de aceitação, 24% na amostra contendo 50% de soro e 6% na que continha 100% de soro de leite caprino. Novos testes serão realizados com o objetivo de reduzir o sabor residual deste tipo de soro e na elaboração de conservas com soro de leite de outras espécies animais.

Palavras-chave: Soro de Leite. Resíduo Agroindustrial. Alimentação Funcional. Análise Sensorial.