

GELADOS COMESTÍVEIS ELABORADOS COM CORANTE NATURAL OBTIDO DO EXTRATO DA CASCA DA PITAYA

I Encontro de Iniciação em Desenvolvimento Tecnológico e Inovação

Matheus Calixto Saraiva, Gizele Almada Cruz, Francisca Lívia de Oliveira Machado, Cinthia Regina da Silva Rebouças, Juliane Döering Gasparin Carvalho, Juliane Doering Gasparin Carvalho

O consumo brasileiro de sorvetes aumentou com o passar dos anos, mas ainda há como crescer em comparação a outros países europeus. A cor é uma das principais características sensoriais, a qual está diretamente relacionada à qualidade do alimento. Sendo assim, o uso de corantes extraídos de fontes vegetais é uma tendência atual. As betalaínas podem ser retiradas de raízes cascas e polpas de frutos. Neste trabalho foi utilizado a pitaya *Hylocereus polyrhizus* para a obtenção do extrato da casca. A betalaína extraída da casca da pitaya é estável em pH entre 4 e 6, à temperatura de 4°C, podendo ser utilizadas como corantes em sorvetes. Portanto, este trabalho teve como objetivo a aplicação do extrato líquido da casca de pitaya em sorvete sabor morango, processado com três concentrações e comparadas entre si. Os sorvetes elaborados foram submetidos às análises físico-químicas, microbiológicas e sensoriais, a fim de caracterizar e avaliar sua aceitação por parte dos provadores. Os resultados obtidos foram submetidos a tratamento estatístico através da análise de variância (ANOVA) e as médias comparadas por meio do teste de Tukey, em 5% de significância, havendo diferença significativa nos parâmetros sólidos totais, pH e cor. O rendimento alcançado nas amostras de sorvete variou de 50,00 a 69,49%, o qual se encontra de acordo com o rendimento esperado para sorvete produzido de forma descontínua (50,00 a 80,00%). As amostras apresentaram valores semelhantes para os parâmetros físico-químicos quando comparados a resultados publicados na literatura. A amostra com maior concentração de corante (C) obteve notas mais elevadas na avaliação sensorial, bem como a intenção de compra positiva (76,6%). Conclui-se que a adição do extrato líquido da casca da pitaya influencia as características físico-químicas do sorvete, mas não impede sua produção, podendo ser utilizada de forma eficaz para obtenção de corante a fim de substituir os corantes artificiais já utilizados na indústria.

Palavras-chave: Sorvete. Pitaya. Estabilidade. Cor.