

ELABORAÇÃO DE SORVETE DE PITAIA VERMELHA (HYLOCEREUS COSTARICENSIS)

XXVIII Encontro de Iniciação à Docência

Wecton Rivas Sousa Costa, Cassia Santos do Amaral, Marlene Nunes Damaceno, Elisângela de Andrade Castro, Sandra Maria Lopes dos Santos, Paulo Henrique Machado de Sousa

É frequente a busca por inovação no desenvolvimento de novos produtos, mais saborosos e atrativos pelos consumidores. A pitiaia vermelha (*Hylocereus costaricensis*) por sua riqueza em nutrientes e corantes naturais tem sido cada vez mais utilizada no desenvolvimento de produtos alimentícios. O objetivo da presente pesquisa foi desenvolver uma formulação de sorvete a base de bebida láctea fermentada e polpa de pitiaia vermelha e verificar sua viabilidade. A bebida láctea fermentada foi elaborada de acordo com a metodologia de SENAR (2010) com algumas modificações. Foram feitas três formulações de sorvete (F1, F2 e F3) com diferentes concentrações de polpa e açúcar, sendo 28%, 24% e 20% as porcentagens de polpa e 16,6%, 20,6% e 24,6% de açúcar refinado. A polpa de pitiaia e o soro de leite utilizado na elaboração da bebida láctea foram submetidos a caracterização físico-química em triplicata. Foram realizados testes sensoriais com 22 provadores para avaliar a preferência e aceitação do produto por meio de teste de ordenação e escala de atitude de 7 pontos. Os resultados dos testes físico-químicos se mostraram satisfatórios e foram os seguintes para acidez titulável, pH, sólidos totais e cinzas, respectivamente: $0,25 \pm 0$ g de ácido málico/100g; $4,88 \pm 0,1$; $12,6 \pm 0,7$ g/100g e $0,80 \pm 0,07$, ainda $10,8 \pm 0,0$ °Bx de sólidos solúveis, para a polpa; já para o soro foram: $0,97 \pm 0,02$ g de ác. láctico/100g; $6,73 \pm 0,08$; $91,6 \pm 0,1$ e $7,0 \pm 0,08$; ainda $0,225 \pm 0,01$ de atividade de água e $11,85 \pm 0,0$ de proteínas. Quanto ao teste de preferência as amostras não apresentaram diferença ao nível de 5% de significância. Quanto ao teste de aceitação, o produto apresentou boa aceitabilidade, uma vez que a média de intenção de consumo situou-se entre as notas “comeria isto frequentemente” e “comeria isto sempre que tivesse oportunidade”. Portanto diante do que foi observado a elaboração do produto pode ser considerada viável.

Palavras-chave: derivado lácteo. sobremesa. gelado comestível. fruta.