

DESENVOLVIMENTO DE GELADO COMESTÍVEL SABOR CHOCOLATE BASEADO NA TECNOLOGIA DE ORGANOGEL

II Encontro de Iniciação em Desenvolvimento Tecnológico e Inovação

Karoline Gomes Ribeiro, Camila de Araujo Holanda, Gizele Almada Cruz, Francisca Livia de Oliveira Machado, Julio Cesar Barbosa Rocha, Julianne Doering Gasparin Carvalho

O sorvete contribui para a obtenção de energia na dieta, pois ele fornece nutrientes como proteína de alta qualidade e cálcio de elevada biodisponibilidade. A gordura adicionada ao sorvete confere textura macia e cremosidade. Uma das principais fontes de gordura utilizadas em sorvetes é o óleo de palma, o qual contém altas concentrações de ácidos graxos saturados, responsável pelo aumento do colesterol e doenças cardiovasculares. Neste trabalho, o organogel utilizado foi composto de óleo de soja e cera de carnaúba (agente estruturante) como fonte de gordura. O organogel apresenta vantagem em relação ao óleo de palma por ser obtido a partir de uma fonte de gordura insaturada (óleo vegetal), não promovendo, dessa forma, o aumento de gorduras saturadas e trans, consequentemente, promovendo benefícios à saúde do consumidor. Portanto, este trabalho teve como objetivo a aplicação da tecnologia de organogel em sorvete sabor chocolate, processado com quatro concentrações. Amostra A sem adição da tecnologia de organogel, amostra B com substituição total da gordura por óleo de soja e amostras C e D com 90% de óleo de soja e 10% de cera de carnaúba, e 92% de óleo de soja e 8% de cera de carnaúba, respectivamente. Os sorvetes elaborados foram submetidos às análises físico-químicas de cor, acidez, pH, teor de sólidos solúveis e rendimento a fim de caracterizar o produto. 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, as amostras não apresentaram diferença significativa nos parâmetros estudados. As amostras A e C apresentaram uma maior viscosidade aparente, assim como os maiores índices de estabilidade. Conclui-se que a elaboração de sorvete com aplicação da tecnologia de organogéis influencia as características físico-químicas do sorvete, mas não impede sua utilização na produção.

Palavras-chave: sorvete. óleo de palma. cera de carnaúba. óleo de soja.