

DESENVOLVIMENTO DE UMA LINHA DE MOLHOS NATURAIS E RICOS EM COMPOSTOS BIOATIVOS À BASE DE FRUTAS, VEGETAIS E ESPECIARIAS

II Encontro de Iniciação em Desenvolvimento Tecnológico e Inovação

Francisco Augusto Oliveira Santos, Lucicleia Barros de Vasconcelos Torres

A busca por uma alimentação mais saudável e rica nutricionalmente é uma tendência que deve orientar as práticas de produção na indústria de alimentos. Tal cenário abre perspectivas para inovações para melhoramento do perfil nutricional de alimentos processados. O presente trabalho tem como objetivo o desenvolvimento de uma linha de molhos naturais à base de frutas ricas em compostos bioativos, vegetais e especiarias como proposta saudável substitutiva aos molhos tradicionais, popularmente consumidos à base de: (1) óleo e ovo (maionese), (2) mostarda e (3) molhos tipo barbecue. As amostras foram processadas e caracterizadas quanto aos parâmetros reológicos, colorimétricos e físico-químicos. O molho tipo maionese apresentou pH $4,32 \pm 0,15$; $3,97\% \pm 0,69$ de ácido cítrico/100 g; $0,9588 \pm 0,1$ de Atividade de água ($24,74^\circ\text{C}$) e $7,6 \pm 0,01$ °Brix. Em relação aos parâmetros colorimétricos: $L^* 71,81 \pm 0,12$, $a^* -0,08 \pm 0,05$ e $b^* 16,18 \pm 0,22$. O molho tipo mostarda apresentou pH $4,3 \pm 0,00$; $11,18\% \pm 0,13$ de ácido cítrico/100 g; $0,9913 \pm 0,00$ de Atividade de água ($25,19^\circ\text{C}$); $16,60 \pm 0,00$ °Brix. A versão substitutiva à mostarda convencional apresentou a seguinte caracterização colorimétrica: $L^* 46,65 \pm 0,05$, $a^* 16,68 \pm 0,11$ e $b^* 64,1 \pm 1,62$. O molho tipo barbecue apresentou pH $3,7 \pm 0,05$, $10,87\% \pm 1,18$ de ácido cítrico/100g; $0,9706 \pm 0,00$ de Atividade de água ($25,05^\circ\text{C}$), $2,3 \pm 0,05$ °Brix. $L^* 21,36 \pm 0,04$, $a^* 13,17 \pm 0,26$ e $b^* 17,48 \pm 0,29$. Houve diferença significativa à 5% de significância apenas para os parâmetros colorimétricos entre os produtos desenvolvidos neste projeto e as amostras-padrão comerciais. Os molhos elaborados apresentaram comportamento não-newtoniano pseudoplástico, mostrando-se adequados ao modelo da Lei da Potência. Os molhos apresentam característica atrativas para serem introduzidos no mercado de alimentos para consumidores que buscam uma alimentação prática, saudável e saudável. Agradecimentos: Ao CNPq pela concessão da bolsa.

Palavras-chave: Maionese. Mostarda. Barbecue. Plant-based.