

SALÃO DE
INICIAÇÃO CIENTÍFICA
XXIX SIC

UFRGS
PROPESQ



múltipla 
UNIVERSIDADE
inovadora  inspiradora

Evento	Salão UFRGS 2017: SIC - XXIX SALÃO DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA DA UFRGS
Ano	2017
Local	Campus do Vale
Título	AVALIAÇÃO TECNOLÓGICA E SENSORIAL DE GELADOS COMESTÍVEIS COM PROTEÍNA DO SORO DO LEITE COMO ALTERNATIVA À GORDURA VEGETAL HIDROGENADA
Autor	BETINA GOETTEMS SCHNEIDER
Orientador	VIVIANI RUFFO DE OLIVEIRA

AValiação TECNOLÓGICA E SENSORIAL DE GELADOS COMESTÍVEIS COM PROTEÍNA DO SORO DO LEITE COMO ALTERNATIVA À GORDURA VEGETAL HIDROGENADA

Aluna: Betina Goettems Schneider ¹

Orientadora: Prof. Dr^a Viviani Ruffo de Oliveira ²

¹ Bolsista CNPq; Curso de Nutrição, Faculdade de Medicina, UFRGS

² Departamento de Nutrição, Faculdade de Medicina, UFRGS

Introdução: O mercado consumidor está muito exigente por alimentos mais saudáveis, com menor teor ou isentos de gordura hidrogenada, açúcares e com qualidade sensorial. A proteína do soro do leite tem como propriedades aumentar a viscosidade, diminuir a cristalização causada pelo congelamento de moléculas livres de água, assim como favorecer a incorporação de ar durante o processo de fabricação de gelados. Além disso, existe a necessidade de se estudar formulações alternativas, pois está em tramitação o Projeto de Lei do Senado 478/2015, que proíbe o uso de gordura vegetal hidrogenada (GVH) na fabricação de alimentos e faz com que a indústria de gelados comestíveis necessite encontrar novas estratégias para esse tipo de produto e suas formulações. **Objetivos:** Avaliar a qualidade tecnológica e sensorial de gelados comestíveis elaborados a partir de proteína do soro, assim como avaliar a possibilidade de utilizá-lo como substituto da GVH. **Material e Métodos:** A elaboração das formulações, assim como a análise sensorial, foram realizadas no Laboratório de Técnica Dietética do Curso de Nutrição-FAMED/UFRGS. Para a análise sensorial, 50 julgadores avaliaram a aceitabilidade e a intenção de compra, utilizando a escala hedônica de 9 pontos e de intenção de compra de 5 pontos, respectivamente. As análises físicas foram conduzidas em triplicata no Laboratório de Análise de Propriedades Físicas dos Alimentos ICTA-UFRGS, sendo a cor (L , a^* e b^*) analisada em colorímetro Konica Minolta CR 400 e a firmeza em texturômetro da marca *Stable Micro Systems* modelo *TA.XT*. Para a elaboração dos gelados comestíveis, os ingredientes utilizados foram banana ‘caturra’, amendoim torrado sem sal e proteína do soro do leite, adquiridos em estabelecimentos comerciais de Porto Alegre. Os tratamentos foram: (T1) - padrão; (T2) - adicionado 10% de GVH; (T3, T4 e T5) - adicionados de proteína do soro do leite a 10, 20 e 30%, respectivamente. Os dados foram submetidos à análise de variância e a comparação das médias foi realizada por teste de Tukey a 5% de probabilidade de erro no ASSISTAT versão 7.7. **Resultados:** Em relação ao parâmetro L , T1 e T2 demonstraram diferença estatística significativa ($p < 0,05$) entre T4 e T5, e T3 não demonstrou diferença estatística em relação a todos os outros tratamentos. Quanto a análise física de firmeza, T5 apresentou diferença estatística significativa ($p < 0,05$) em relação aos outros tratamentos. A análise sensorial demonstrou que, em relação a textura e aceitação global, T5 recebeu as menores notas, demonstrando diferença estatística significativa entre os demais tratamentos. O sabor, a cor e aparência não apresentaram diferença estatística significativa entre os tratamentos ($p > 0,05$). T3 e T4 receberam as maiores médias para a intenção de compra, demonstrando diferença estatística em relação a T5. **Conclusão:** A adição de proteína do soro demonstrou mimetizar a ação da GVH em termos tecnológicos, principalmente em relação a textura. Não afetou o sabor e a aceitação global do produto final até 20%, sendo assim pode ser uma alternativa para que se limite esse tipo de gordura na alimentação. O estudo encontra-se em fase de finalização, outras análises como *over run*, derretimento, composição centesimal e análise de aminoácidos estão sendo realizadas e poderão ser apresentadas no Salão de Iniciação Científica.

