



AVALIAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA E SENSORIAL DE SORVETE SABOR CREME COM REDUÇÃO DE GORDURA E ADIÇÃO DE INULINA

Monteiro, R.R.², Leite, S.G.F.¹, Souza, T.V.M.², Gomes, C.B.², Santos, L.L.P.², Faria, M. P. L.², Nery I.²

¹Escola de Química – Centro de Tecnologia – Universidade Federal do Rio de Janeiro, Ilha do Fundão, Rio de Janeiro,

²Centro de Tecnologia SENAI Alimentos e Bebidas - Vassouras, Rio de Janeiro, e-mail: inery@firjan.org.br

A direta relação entre o consumo de gordura e a etiologia de doenças cardiovasculares motivou o interesse por produtos alimentícios com menos gordura. A gordura é responsável por realçar as características de sabor e textura e é o mais importante de veículo de aroma, influenciando decisivamente no sabor. Devido às funções desempenhadas pela gordura no alimento, houve a necessidade de ao reduzir parte da gordura, substituindo por outro ingrediente que fizesse permanecer as características sensoriais. A substituição foi realizada com a fibra inulina, uma vez que, além de sua utilização funcional como fibra alimentar, a mesma possui a capacidade de formar géis, os quais formam uma consistência cremosa e macia, promovendo a sensação de presença de gordura. O objetivo do presente trabalho foi, então, produzir um sorvete de creme com baixo teor de gordura sem que as características sensoriais fossem comprometidas. Com este intuito, foram testadas formulações de sorvete sabor creme com redução de gordura e com adição de inulina, sendo que a formulação contendo 6% de gordura e 3% de inulina apresentou uma emulsão mais estável. A partir desta formulação, foram realizadas análises físico-químicas e sensoriais. As análises físico-químicas foram as seguintes: densidade, proteína (método de Kjeldahl), carboidratos (método de Fehling), umidade e lipídios (método Rose-Gottlieb). Resultados: densidade de 1010,5g/L; 3,22% de proteína; 34,27% de carboidratos; 63,02% de umidade; 6,16% de lipídios. A análise sensorial realizada foi por escala hedônica, para avaliar o índice de aceitação e intenção de consumo do sorvete de creme com redução de gordura e adição de fibra. Seguindo a escala hedônica, 57% dos provadores reportaram ter gostado muito e 24% gostaram extremamente. Quando questionados sobre intenção de consumo, 38% reportaram que comeriam sempre e 34% comeriam frequentemente. Os resultados das análises sensoriais realizadas mostram que a redução de gordura e adição de inulina ao sorvete não alterou a qualidade do produto nem sua aceitação perante ao consumidor.

Agradecimento: CTS Alimentos e Bebidas - Vassouras RJ