



DESENVOLVIMENTO DE DOCE DE ABÓBORA COM LEITE – OTIMIZAÇÃO DE PROCESSO

SANTOS, I.V.¹; QUAST, E.²; QUAST, L.B.²; TEDRUS, G.A.S.²; RAUPP, D.S.^{2*}

¹Graduação, curso de Engenharia de Alimentos, Universidade Estadual de Ponta Grossa, Ponta Grossa, Paraná, Brasil; bolsista BEC.

²Professor do Departamento de Engenharia de Alimentos/SCAT, Universidade Estadual de Ponta Grossa, Av. Gal. Carlos Cavalcanti, n.4748, CEP 84030-900, Ponta Grossa, Paraná, Brasil.

*Autor para correspondência, E-mail: <raupp@uepg.br>; Telefone: 42 3220 3286.

A adição de leite ao doce de abóbora melhora a sua qualidade nutricional. A proposta da pesquisa foi contribuir para o desenvolvimento do produto alimentício 'doce de abóbora com leite', tendo por foco determinar as proporções dos ingredientes abóbora, leite, pectina que melhor correspondam às características desejadas para o produto. A abóbora (*Curcubita moschata*) é um produto alimentício pouco apreciado *in natura*, sendo comumente utilizado no preparo de doces. O experimento foi constituído de 18 tratamentos e utilizando três variáveis independentes (pectina, 1,2-2,8 g.100g⁻¹; sólidos solúveis, 46,0-66,0 °brix; proporção de polpa de abóbora na mistura abóbora-leite, 30,0-50,0 g.100g⁻¹). A matéria-prima abóbora apresentou rendimento em polpa integral e homogeneizada (sem sementes) igual a 65,6 g.100g⁻¹. A polpa apresentou 7,0 g.100g⁻¹ de sólidos solúveis; acidez total titulável em ácido cítrico, mg.100g⁻¹, igual a 59,33 ± 2,64; e pH 7,08. Os 'doces de abóbora com leite' produzidos foram avaliados, após estabilização do produto: quanto à textura instrumental no texturômetro, tanto na temperatura ambiente quanto na refrigerada; quanto ao deslizamento/escorrimento sobre uma superfície plana e inclinada de 51°; quanto à molhabilidade/umedecimento e espalhabilidade em fatias de pão de leite, e quanto à coloração. Dois doces (2,0 g.100g⁻¹ de pectina, sólidos solúveis de 56,0°brix, polpa de abóbora, 40,0 g.100g⁻¹; e, 2,0 g.100g⁻¹ de pectina, sólidos solúveis de 56,0 °brix, polpa de abóbora de 50,0 g.100g⁻¹) apresentaram textura instrumental similar aos doces obtidos do comércio (doce de leite, doce de abóbora) bem como proporção média e máxima de polpa de abóbora, por isso, foram os processos escolhidos para pesquisas futuras de avaliação sensorial.

Agradecimentos: A Fundação Araucária-UEPG por conceder uma bolsa do Programa BEC.