



DESENVOLVIMENTO DE SOBREMESA À BASE DE FRUTAS E AVALIAÇÃO DO RENDIMENTO

Alencar, U.R.¹, Silva, F.A.V.¹, Gawski, F.¹, Souza, T.F.C.¹, Roriz, R.F.C.², Damiani, C.³

¹Curso de graduação em Engenharia de Alimentos. Escola de Agronomia e Engenharia de Alimentos (EAEA), Universidade Federal de Goiás (UFG), Campus Samambaia - Caixa Postal 131, CEP 74001-970, UFG, Goiânia, GO, Brasil. Tel.: (62) 3521 1541. E-mail: ulissesra@hotmail.com

²Curso de pós-graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos. Universidade Federal de Goiás (UFG), Campus Samambaia - Caixa Postal 131, CEP 74001-970, Goiânia, GO, Brasil

³Professora Doutora do curso de graduação em Engenharia de Alimentos. Escola de Agronomia e Engenharia de Alimentos (EAEA), Universidade Federal de Goiás (UFG), Campus Samambaia - Caixa Postal 131, CEP 74001-970, Goiânia, GO, Brasil

O consumo insuficiente de frutas e hortaliças está entre os principais fatores de risco para a carga total de doenças em todo o mundo. Esses alimentos são nutricionalmente importantes na dieta do homem. Sendo assim, o objetivo deste trabalho foi desenvolver sobremesa rica em frutas, como a torta de frutas, com apelo de produto saudável. Primeiramente, preparou-se a massa, juntando a farinha de trigo, o creme de leite, fermento químico, creme vegetal e açúcar cristal até formar uma massa homogênea e macia. Em seguida, fizeram-se 3 caldas de frutas (abacaxi, manga, morango com açúcar cristal). Depois, preparou-se o creme de abacaxi, juntando o líquido reservado da calda com os pedaços de abacaxi descascados em liquidificador. Bateu-se e levou o conteúdo ao fogo, acrescentando o açúcar cristal e o amido de milho. Mexeu-se bem até levantar fervura. Retirou-se do fogo e, após esfriar, montaram-se as tortas em fôrminhas de alumínio (7,5 cm de diâmetro e 5 cm de altura), colocando o creme de abacaxi e as caldas de frutas por cima. Levaram-se as fôrmas para assar, em forno preaquecido a 180°C, por aproximadamente 25 minutos. Por último, as tortas foram desenformadas e acondicionadas sob refrigeração. Pôde-se verificar o rendimento da formulação, contando-se a quantidade de fôrmas obtidas ao final da montagem do alimento. O rendimento avaliado foi de 100 unidades de tortas de frutas. Portanto, obteve-se um produto prático, com apelo ao consumo de frutas e, conseqüentemente, de saudabilidade, uma vez que estas são reconhecidas fontes de vitaminas, minerais, fibras, componentes antioxidantes e bioativos. Além disso, pôde-se substituir o abacaxi da calda por manga e morango. Contudo, podem-se criar caldas com outras frutas ou, ainda, pode-se preparar mix de frutas, dando preferências àquelas da estação e do comércio regional.