



DESENVOLVIMENTO E ACEITABILIDADE DE SORVETE ADICIONADO DE GRANOLA

Mujica, P.Y. C.¹ , Aguiar, C.S.¹ , Lima, M. M.²

¹Curso de Engenharia de Alimentos- Universidade Federal do Tocantins- Campus de Palmas- Palmas- TO, e-mail: ysmael@uft.edu.br

²Departamento de Tecnologia de Alimentos - Universidade Federal de Sergipe, São Cristóvão – SE.

O sorvete possui um alto conteúdo de carboidratos e gordura, sendo uma excelente fonte de energia. A combinação de sorvete com granola proporciona a possibilidade de elaborar um alimento nutritivo de boa aceitação e que possua as características funcionais da granola. Os estudos sobre a relação entre alimentação e saúde, e a busca constante da indústria por inovações têm gerado novos produtos, cujas funções são de ir além da função nutricional dos alimentos. O segmento de sorvetes tem espaço crescente com o desenvolvimento de novos produtos que atendam este promissor nicho de mercado. A granola é um alimento formado pela mistura de grãos de cereais, frutas secas, linhaça, trigo, flocos de milho e de arroz, sementes oleaginosas como o amendoim e a castanha-do-pará, sendo um alimento rico em fibras, de elevado valor energético e excelente sabor. O presente estudo teve como objetivo o desenvolvimento e aceitabilidade de sorvete com adição de granola. Foram elaboradas duas formulações de sorvete com 12% e 24% de granola. Da matéria-prima (leite) e das formulações de sorvetes elaborados foram realizadas análises físico-químicas, tais como: pH, acidez, proteínas, lipídeos, umidade, cinzas, açúcares totais e redutores, sólidos totais e densidade. Os sorvetes elaborados foram submetidos à análise sensorial através do teste de aceitação sensorial usando a escala hedônica de nove pontos e de intenção de compra. Foram utilizados trinta provadores não treinados. O leite utilizado apresentou características físico-químicas compatíveis com a legislação em vigor. O sorvete com 12% de granola obteve a maior aceitação (88%) entre os provadores para os atributos: cor, sabor, textura e aparência geral, em relação ao sorvete com 24% de granola (86%), sendo que os termos de aceitação oscilaram entre “gostei muito” e “gostei moderadamente. O sorvete com 12% de granola obteve a maior intenção de compra (88%), entre os julgadores em relação ao sorvete com 24% de granola (71%), com a atitude de compra variando entre “compraria frequentemente” e “compraria de vez em quando”. Os sorvetes elaborados apresentaram características físico-químicas concordantes com os padrões da legislação vigente. O sorvete com granola representa uma das opções tecnológicas de diversificação no processamento de sorvetes.