



XXIII Congresso Brasileiro de
Ciência e Tecnologia de Alimentos

ISBN 978-85-89983-04-4

DESENVOLVIMENTO e ACEITABILIDADE de SOBREMESA LÁCTEA LIGHT DE CHOCOLATE

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

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

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

As sobremesas lácteas prontas para consumo, apresentaram importante crescimento nas últimas décadas. Os ingredientes inovadores e os sistemas tecnológicos aplicados nas fábricas de laticínios têm proporcionado novas alternativas às sobremesas lácteas, permitindo a produção de sobremesas com novos sabores, com maior digestibilidade e maior valor nutritivo. O aumento do consumo de produtos *light* cresce a cada ano, numa velocidade difícil de ser comparada com o crescimento de outros produtos alimentícios, isso se dá pelo fato desse tipo de produto estar atendendo cada vez mais e melhor as expectativas do consumidor no que se refere a um alimento saudável, com reduzido teor de calorias e que mantém suas características com relação ao sabor. O presente estudo teve como objetivo o desenvolvimento e aceitabilidade de sobremesa láctea light de chocolate. Foram elaboradas sobremesas lácteas convencionais e light. Para a elaboração de sobremesa láctea light a formulação original utilizada pela indústria foi modificada. O creme de leite tradicional foi substituído em grande parte por creme de leite light, creme de soja e leite desnatado, para a obtenção do teor calórico recomendado para produtos light. As sobremesas lácteas convencionais e light, foram submetidas à análise sensorial. Foi aplicado o teste de aceitação sensorial e de intenção de consumo. Foram utilizados trinta provadores não treinados de ambos os sexos. As sobremesas lácteas light de chocolate, elaboradas com creme de soja, apresentaram boas características sensoriais. Os dois tipos de sobremesas apresentaram boa aceitação entre os provadores, em relação aos atributos: cor, sabor, textura e aparência geral, sendo que os termos de aceitação variaram entre “gostei muitíssimo” e “gostei muito”. As sobremesas convencionais apresentaram maior intenção de compra (91%) entre os provadores, em relação às sobremesas light (78%), sendo que a atitude de compra dos julgadores oscilou entre: “compraria frequentemente” e “compraria ocasionalmente” ou “compraria raramente” o produto. Verificou-se uma redução de 25,72% do teor calórico na sobremesa láctea light, em relação à sobremesa láctea convencional. A sobremesa láctea light desenvolvida, representa uma alternativa de diversificação deste produto.