



PROCESSAMENTO DE DOCE COM UTILIZAÇÃO DO SORO DE QUEIJO E BANANA (*Musa spp.*)

Araújo, J.R.²; Alves, V.C³; Lima, C.E¹; Pinheiro, R.E.E.⁴; Oliveira, J.T.¹; Costa, J.A¹;
Azevedo, M.L.X.¹; Furtado, J.A.L.³; Neves, J.A.³; Pereira, M.M.G.⁵

¹Graduando em Medicina Veterinária – Universidade Federal do Piauí, Teresina, Piauí.

²Graduação em Medicina Veterinária - Universidade Federal do Piauí, Teresina, Piauí.

³Pós-graduação em Alimentos e Nutrição - Universidade Federal do Piauí, Teresina, Piauí.

⁴Pós-graduação em Ciência Animal - Universidade Federal do Piauí, Teresina, Piauí.

⁵Departamento de Morfofisiologia Veterinária - Universidade Federal do Piauí, email: verbenacalves@gmail.com

O soro lácteo é considerado um subproduto das indústrias lácteas, e se tornou alvo dos pesquisadores por ter grande potencial nutricional, funcional e econômico. Em contrapartida, é considerado o maior poluente dentre todos os derivados do leite. Se despejado em rios, se torna um crime previsto por lei, além de representar o desperdício de um alimento de excelente qualidade. Este trabalho teve como objetivo utilizar o soro de queijo associado à banana *Musa spp.* na produção de doce e ainda verificar sua aceitação por meio de análise sensorial utilizando-se provadores não treinados. Foram realizados três repetições de todos os processamentos. Em cada fabricação foram utilizados cinco litros de soro lácteo, nos quais foram acrescentadas diferentes concentrações de açúcar correspondendo a 10%, 15% e 20 %. Foi utilizada banana (*Musa spp*) da variedade *Pacovan* na concentração de 10% nas três fabricações. A avaliação das propriedades do doce como aparência, aroma, textura, sabor e impressão global, bem como sua intenção de compra foram julgadas por 120 provadores não treinados de ambos os sexos e faixa etária de 18 a 65 anos, por meio de escala hedônica. As amostras foram codificadas em A, B e C de acordo com o seu tratamento. Os resultados foram tratados estatisticamente pelo teste Student-Newman-Keuls (SNK) e pela análise de variância empregando-se o programa Statistical Analysis System (SAS). O delineamento foi inteiramente casualizado com três tratamentos e três repetições. Não houve diferença significativa entre os tratamentos em relação aos atributos aparência, aroma, sabor e impressão global. Quanto à textura, houve uma diferença significativa da amostra C em relação a A e B, que não apresentaram diferença significativa entre si. Em relação ao atributo “intenção de compra” ocorreu uma diferença significativa da amostra C em relação às amostras A e B, sendo a amostra B a de maior preferência pelos julgadores. Em relação ao rendimento médio, a amostra C apresentou maior valor, provavelmente pelo maior teor de açúcar. O aproveitamento do soro de leite acrescido de banana para produção de doce apresentou uma boa aceitação pelos provadores e obteve-se um rendimento considerável.

Agradecimentos: Ao Núcleo de Estudos, Pesquisa e Processamento de Alimentos/CCA/UFPI