

## **DESENVOLVIMENTO DE SUPORTE COMESTÍVEL GOURMET PARA SOBREMESAS ELABORADO A PARTIR DA CASCA DE LARANJA PELO MÉTODO DE IMERSÃO-IMPREGNAÇÃO**

Aline Cosmo (PUCPR); E-mail: cosmoaline1@hotmail.com

O mercado para sobremesas prontas está em franca expansão, bem como a valorização de alimentos com tendências de sensorialidade e prazer, como os produtos gourmet. O consumidor busca cada vez mais produtos sofisticados e de alta qualidade, seja para consumo próprio ou como opção para presentear. Seguindo esta tendência, empresas brasileiras do setor investem nas “sobremesas gourmet”. Este artigo, portanto, traz o desenvolvimento de um suporte comestível gourmet para sobremesas feito a partir da casca de laranja, que passou pelo processo de imersão-impregnação. Este processo é utilizado com a finalidade de aumentar o teor de sólidos solúveis, influenciando sensorialmente no sabor, na textura, além de aumentar a vida útil do produto. Os objetivos principais foram avaliar a concentração ideal de sacarose para a desidratação osmótica, bem como o binômio tempo e temperatura de secagem em estufa, analisando a sua influência no produto final. Foi aplicado um processo otimizado, visando diminuir custos e obter um produto final seguro e de qualidade. Empregou-se um delineamento experimental, utilizando um esquema fatorial  $2^2$  com três repetições no ponto central, ou seja, sete tratamentos (T1, T2, T3, T4, T5, T6 e T7). Foram consideradas como variáveis independentes o teor de sólidos solúveis na solução (X1), variando entre 55 a 75°BRIX e o tempo de secagem (X2), variando de 24 a 48 horas. Os resultados obtidos foram analisados pela Metodologia de Superfície de Resposta (MSR). Foram realizados ensaios físico-químicos para a medição da umidade, atividade de água, textura e teor de sólidos solúveis. A análise sensorial foi feita com alunos e colaboradores da Pontifícia Universidade Católica do Paraná e utilizou-se o método afetivo de escala hedônica de nove pontos, variando entre dois extremos (gostei muitíssimo e desgostei muitíssimo) para os parâmetros aroma, consistência e sabor. Os resultados obtidos foram analisados por ANOVA, empregando-se o Teste de Tukey, com um nível de probabilidade de 5 %. O tratamento com maior concentração de sólidos solúveis e o menor tempo de secagem obteve maior aceitabilidade e enquadrou-se na classificação de alimentos com umidade intermediária (20-40 %), o qual possui uma vida útil mais prolongada. Verificou-se também a necessidade de realizar um estudo para uma embalagem inteligente que seja

capaz de prolongar ainda mais a vida de prateleira deste produto, mantendo sua estabilidade. Por meio dos métodos utilizados, foi possível produzir uma casca de laranja cristalizada, que pode servir como suporte comestível para sobremesas como mousses, pudins e outros.

**Palavras-chave:** tendência, sobremesas, gourmet, suporte comestível