

ELABORAÇÃO E ANÁLISE DE SORVETE FUNCIONAL DE MARACUJÁ DO CERRADO (*Passiflora setacea* DC)

Nayra Roberta Lopes Pereira Da Silva (UNIVERSIDADE ESTADUAL DE MATO GROSSO DO SUL), Elisângela Serenato Madalozzo (UNIVERSIDADE ESTADUAL DE MATO GROSSO DO SUL), Fabíola Munhoz Di Loreto Da Cruz Akita (UNIVERSIDADE ESTADUAL DE MATO GROSSO DO SUL); E-mail: nalopes03@hotmail.com

Este trabalho teve como objetivo o desenvolvimento de um sorvete funcional, de maracujá do Cerrado (*Passiflora setacea* DC) adicionado de farinha da casca de maracujá e whey protein. Para a elaboração do sorvete foi utilizado um planejamento fatorial para avaliar as concentrações ideais de farinha da casca e whey protein, visando a elaboração de uma formulação com característica sensoriais agradáveis ao consumidor. Foram preparadas 5 formulações de sorvetes por processo descontínuo empregando diferentes concentrações da farinha da casca e whey protein, segundo delineamento fatorial 2², com três repetições no ponto central. Os sorvetes foram avaliados quanto à resistência e comportamento das formulações durante o derretimento e overrun. Para análise sensorial foi utilizado um teste de aceitação, onde foram avaliados os quesitos cor, sabor, textura, odor e avaliação global. Também foi avaliada a intenção de compra dos sorvetes. Os resultados mostraram que, os sorvetes que apresentaram em sua composição a maior concentração de whey protein foram os que obtiveram as maiores taxas de derretimento, ou seja, iniciaram o derretimento em tempo menor (10 minutos) e apresentaram, ao final de 70 minutos, maior massa derretida – formulação 3 com 79,66 g e formulação 4 com 77,62 g de sorvete derretido. O sorvete que continha em sua formulação a maior concentração de casca de maracujá e menor de whey protein foi o que apresentou menor taxa de derretimento (39,55 g). Já a incorporação de ar aos sorvetes (overrun) apresentou taxas variando de 108 a 217 % de incorporação. Esses resultados se devem à adição de whey protein, sendo que as formulações que apresentaram maiores incorporações de ar, foram àquelas que continham a maior concentração de whey. A formulação que apresentou a menor taxa de incorporação de ar (108 %) foi a que continha a maior concentração de casca. Esse fato deve-se à composição da casca, basicamente composta de fibras, conferindo maior peso no batimento e conseqüentemente incorporando menos ar (overrun). Para a análise

sensorial os resultados mostraram que, a amostra que apresentou as maiores médias para as características avaliadas foi a 5, com médias de 7,8, 7,7, 7,5, 7,6, 7,7 para cor, sabor, textura, odor e avaliação global, respectivamente. Diferentemente dos resultados para os quesitos avaliados, a amostra que apresentou a maior intenção de compra foi a 1, seguida da 5. Todos os sorvetes desenvolvidos apresentaram boa aceitação sensorial, com médias acima de 6,5 para todas as características avaliadas.

Palavras-chave: casca de maracujá, whey protein, análise sensorial, overrun