

## **APLICAÇÃO DE MUCILAGENS EM SUBSTITUIÇÃO AO EMULSIFICANTE EM GELADO COMESTÍVEL**

Gabriela Sena Souza (UNIVERSIDADE ESTADUAL DE MARINGÁ), Fernanda Okuda Fukase (UNIVERSIDADE ESTADUAL DE MARINGÁ), Deise Gazineu Coraça (UNIVERSIDADE ESTADUAL DE MARINGÁ), Rita De Cássia Bergamasco (UNIVERSIDADE ESTADUAL DE MARINGÁ), Grasielle Scaramal Madrona (UNIVERSIDADE ESTADUAL DE MARINGÁ); E-mail: gabyy.s@hotmail.com

A busca do mundo atual por uma vida mais saudável é cada vez mais intensa. Sendo assim, a população tem procurado consumir produtos alimentícios que contenham mais qualidade nutricional e benefícios. Uma ótima alternativa é o uso de produtos naturais, como as sementes de chia e o psyllium. Logo, esse trabalho teve como objetivo a aplicação de mucilagem de sementes naturais em substituição a emulsificantes utilizados na fabricação de sorvete. Foram testadas três formulações diferentes: uma padrão (P), uma com substituição do emulsificante por mucilagem de chia (MC) e outra por psyllium (MP), e os produtos obtidos foram analisados em relação às características de derretimento, incorporação de ar e cor instrumental. Para a preparação das mucilagens, aplicou-se a proporção 1:100 (semente:água) por duas horas em banho-maria a 30 °C, com agitação de 1200 rpm, logo após o gel obtido foi seco em estufa com circulação forçada a 50 °C por 24 horas. As mucilagens obtidas foram aplicadas em sorvetes, sendo que a formulação base era composta de 75,6 % leite integral, 18,5 % de açúcar cristal, 4,4 % nata, 0,75 % de emulsificante e 0,75 % de estabilizante, MC e MP diferiram pela substituição de emulsificante e estabilizante pela respectiva mucilagem. Os sorvetes foram processados em uma produtora descontínua (bateção de 15 minutos) e os produtos foram armazenados sob congelamento (- 18 °C) e posteriormente analisados. A determinação do overrun foi através do volume do sorvete antes do processo de congelamento e areação e após esse processo. A cor foi avaliada por meio de um colorímetro e sistema Cielab. O teste de derretimento foi realizado medindo-se a massa de sorvete drenada a cada 10 minutos em temperatura ambiente. Os resultados indicaram que a amostra MP (com psyllium) apresentou maior incorporação de ar e derretimento mais lento quando comparado à amostra MC. Isto provavelmente se deve ao fato de que a mucilagem de chia não proporcionou a estabilidade necessária para que o batimento e congelamento do sorvete agissem de modo efetivo. Quanto a

análise de cor, todos os sorvetes apresentaram-se claros ( $L=80,85$  em média). Assim, a adição da mucilagem de chia e psyllium ao sorvete se apresenta como alternativa viável para melhorar a qualidade nutricional do produto, sabendo-se dos benefícios relacionados as sementes, visto que a procura por produtos naturais está cada vez mais frequente. Entretanto, os sorvetes obtidos estão sendo avaliados em relação a suas características sensoriais para um melhor entendimento e avaliação do mesmo.

**Palavras-chave:** chia, psyllium, sorvete