

Engenharia de Alimentos

Desenvolvimento e avaliação de sobremesas lácteas do tipo Flan a base de cacau em pó e farelo de cacau proveniente de subprodutos agroindustriais

BRUNA CRISTINA COSTA DINIZ - 5º módulo de Engenharia Química, UFLA, bolsista PIBIC/UFLA.

Elisângela Elena Nunes Carvalho - Orientadora DCA, UFLA. - Orientador(a)

Resumo

Dentre as diversas frutas tropicais presentes no território brasileiro destaca-se o cacau, a casca desse fruto é um dos subprodutos agroindustriais produzido durante o processamento de produtos à base das sementes de cacau como o chocolate, dessa forma, torna-se viável o reaproveitamento do mesmo tanto pelo caráter econômico quanto pelas propriedades nutricionais. As sobremesas lácteas podem ser classificadas como produto lácteo pronto para o consumo à base de leite com adição de outras substâncias alimentícias como o cacau por exemplo. O objetivo do presente estudo foi desenvolver e avaliar, quanto a textura e aceitação sensorial, sobremesas lácteas do tipo Flan com farelo de cacau e cacau em pó. Para isso foi feito o Delineamento Inteiramente Casualizado Simples (DIC) com três tratamentos variando proporções de cacau em pó e farelo de cacau. Foram utilizados 500 ml de leite de vaca fluido, 13g de gelatina em pó, 2,5g de liga neutra, 57,5g de açúcar refinado, 40g leite em pó integral e 40g dos ingredientes variáveis farelo de cacau e cacau em pó nas respectivas proporções (0g:40g, 20g:20g e 0g:40g). Considerou-se como parâmetros de avaliação a elasticidade e coesividade avaliadas no texturômetro TA-XT2i e na parte de aceitação sensorial foram avaliados aparência, sabor, textura e impressão global, para isso, os consumidores usaram a escala hedônica de nove pontos para avaliar esses parâmetros. Nas condições mensuradas nesse estudo, observou-se que a adição de diferentes proporções de concentrações de farelo de cacau e de cacau em pó no desenvolvimento de sobremesas lácteas causaram diferenças na textura e na aceitação sensorial do produto final. Entretanto, todas as sobremesas desenvolvidas apresentaram boa aceitação entre os consumidores, dessa forma, se torna viável tanto a adição do farelo de cacau do subproduto agroindustrial na sobremesa láctea do tipo Flan quanto após outros testes uma possível inserção do produto no mercado.

Palavras-Chave: Cacau, Subprodutos agroindustriais, Sobremesa láctea.

Instituição de Fomento: Universidade Federal de Lavras

Link do pitch: <https://youtu.be/wt1RtnLn5S0>