

Engenharia de Alimentos

Aplicação da Farinha de *Pereskia aculeata* Miller na elaboração de sobremesas lácteas

Luan Henrique Braga Coldibelli - 8º módulo de Engenharia de Alimentos, UFLA, bolsista PIBIC/CNPq.

Glauber Henrique Barbosa da Silva - Coorientador, Pós-graduando do Departamento de Ciência dos Alimentos, UFLA

Luiz Ronaldo de Abreu - Coorientador – Professor do Departamento de Ciência dos Alimentos (DCA), UFLA.

Sandra Maria Pinto - Orientadora, Professora do Departamento de Ciência dos Alimentos, UFLA - Orientador(a)

Resumo

Nos últimos tempos com o aumento crescente de produtos lácteos, diversos elementos são avaliados tanto pela indústria quanto por consumidores, isso devido ao consumidor contemporâneo estar assumindo um relevante papel, direcionando novas tendências no setor. O comércio de lácteos vem se tornando mais dinâmico e lucrativo, diante a possibilidade de se expandir constantemente, além de seguir os princípios de alimentação saudável. Diante dos produtos lácteos, destaca-se a sobremesa láctea pronta para consumo, que é elaborada a partir da mistura de leite sob diversas formas. Uma das opções de agregar valor às sobremesas é a inovação tecnológica, tendo como exemplo a aplicação de produtos hortofrutícolas. Diante disso temos a espécie de *Pereskia aculeata* Miller, conhecida como ora-pro-nóbis (OPN). Estudos apontam que suas folhas são uma excelente fonte de proteínas, fibras e vitaminas. Diversas pesquisas vêm sendo avaliadas sobre seu uso em variados alimentos. O objetivo deste trabalho foi avaliar o efeito da farinha de OPN na composição físico-química da sobremesa láctea. O experimento foi realizado no Departamento de Ciência de Alimentos da Universidade Federal de Lavras. A primeira etapa foi a colheita da ora-pro-nóbis, obtenção da farinha e caracterização da composição físico-química. A segunda etapa foi a elaboração da sobremesa láctea adicionada de farinha, tendo como ingredientes o leite fluido, sacarose (10%), cacau (3%), amido (2%), e gelatina (0,4%). Os tratamentos experimentais foram o controle, sem carragena e farinha, e três tratamentos aleatórios contendo farinha e carragena. A concentração de carragena e farinha variaram de acordo com cada tratamento. A terceira etapa deste experimento foi a análise da composição centesimal da sobremesa láctea, tendo como resposta umidade, gordura, proteína, resíduo mineral fixo, fibra bruta e pH. O maior valor médio de umidade foi observado no controle, tratamento 4 ($p < 0,05$), o mesmo apresentou menor valor médio na análise de gordura. A adição de farinha de OPN apresentou efeitos significativos ao nível de 95% de confiança no conteúdo de proteína bruta e pH, todavia pelo critério de agrupamento de Scott-Knott, as formulações alocaram em um mesmo grupo. Não houve efeito ($p > 0,05$) nos parâmetros de cinzas e fibra bruta. Conclui-se que a adição de farinha de OPN em níveis de 2,0% há um aumento na proteína e diminuição na umidade do produto final.

Palavras-Chave: ora-pro-nóbis, lácteos, composição.

Instituição de Fomento: CNPq

Link do pitch: <https://youtu.be/T9gNN-LOOns>