

Engenharia de Alimentos

Potência de doçura de estévias comerciais em mousse vegana de chocolate

Anne Priscila Teixeira Santana - 4º módulo de Engenharia de Alimentos, UFLA

Thamires Aparecida Fernandes Coelho - 3º módulo de Engenharia de Alimentos, UFLA, bolsista PIBIC/UFLA

Thais Lomonaco Teodoro da Silva - Orientadora, Docente do DCA/UFLA, - Orientador(a)

Katiúcia Alves Amorim - Pesquisadora de Pós-doutorado do DCA, CNPQ/UFLA

Jéssica Sousa Guimarães - Pesquisadora de Pós-doutorado do DCA, FAPEMIG/UFLA

Ana Carla Marques Pinheiro - Coorientadora, Docente do DCA/UFLA

Resumo

CIUFLA - Mousse Potência de doçura de estévias comerciais em mousse vegana de chocolate
Anne Priscila Teixeira Santana – 4º módulo de Engenharia de Alimentos, UFLA
Thamires Aparecida Fernandes Coelho – 3º módulo de Engenharia de Alimentos, UFLA, bolsista PIBIC/UFLA
Thais Lomonaco Teodoro da Silva – Orientadora, Docente do DCA/UFLA, thaissilva@ufla.br
Katiúcia Alves Amorim – Pesquisadora de Pós-doutorado do DCA, CNPQ/UFLA
Jéssica Sousa Guimarães – Pesquisadora de Pós-doutorado do DCA, FAPEMIG/UFLA
Ana Carla Marques Pinheiro – Coorientadora, Docente do DCA/UFLA, anacarlamp@ufla.br
O crescente interesse por sobremesas plant-based tem estimulado a substituição da sacarose, sobretudo em produtos voltados a consumidores com restrições ou preocupações com o excesso de açúcares. Entre os edulcorantes naturais, os glicosídeos de esteviol se destacam pela alta intensidade de dulçor, mas podem alterar o perfil sensorial e a aceitação do produto. Este trabalho teve como objetivo estimar a potência de doçura e determinar concentrações equivalentes de duas estévias comerciais (S4 e S5) em mousse vegana de chocolate. O estudo foi conduzido com painel treinado (n=14), utilizando o método de estimativa de magnitude, tendo como referência uma amostra com 10% de sacarose (R). Cada estévia foi testada em cinco concentrações, em três repetições. Os avaliadores receberam a referência, fixada em 100, e estimaram a intensidade de doçura das demais. As respostas foram transformadas em médias geométricas, ajustadas em escala logarítmica e analisadas por regressão linear ($y = a + bx$). A potência de doçura foi calculada pela razão entre 10% de sacarose e a concentração equivalente dos glicosídeos. Os resultados mostraram que a estévia S5 foi 354,4 vezes mais doce que a sacarose, com concentração equivalente de 0,0282 g/100 g, enquanto a S4 foi 67,71 vezes mais doce, exigindo 0,1477 g/100 g. Assim, a S5 apresentou potência mais de cinco vezes superior à S4. Esses achados evidenciam diferenças expressivas no dulçor entre formulações comerciais de estévia, influenciando o desenvolvimento de sobremesas. Os resultados são relevantes para a indústria alimentícia e reforçam a importância de testes sensoriais na escolha de edulcorantes para substituir a sacarose em produtos plant-based. Palavras-chave: Edulcorantes naturais; Estimativa de Magnitude; Glicosídeo de steviol. Agradecimentos: FAPEMIG, CNPQ, CAPES e UFLA.

Palavras-Chave: Edulcorantes naturais, Estimativa de Magnitude, Glicosídeo de steviol.

Instituição de Fomento: Capes, Fapemig, CNPq

Link do pitch: <https://youtu.be/9bec1QDsg-4>