

NOME: JÉSSICA DE SALES SILVA

TÍTULO: AVALIAÇÃO SENSORIAL E FÍSICO-QUÍMICA DE SORVETE DE ABACAXI ELABORADO A BASE DE FARINHA DE BANANA VERDE

AUTORES: DÉBORA MARIA MORENO LUZIA, JÉSSICA DE SALES SILVA, JÉSSICA DE SALES SILVA, VERA MORAIS MENEZES, DÉBORA MARIA MORENO LUZIA

AGÊNCIA FINANCIADORA (se houver): FAPEMIG

PALAVRA CHAVE: FARINHA DE BANANA VERDE, SORVETE, ANÁLISE SENSORIAL, FÍSICO-QUÍMICA.

RESUMO

Sorvete é o produto congelado elaborado a partir de uma emulsão de gorduras e proteínas. O Brasil é o décimo maior produtor de sorvetes do mundo. A farinha de banana verde apresenta os benefícios de não alterar o sabor dos alimentos e aumentar a qualidade nutricional, acrescentando amido resistente, vitaminas e sais minerais. O elevado teor de amido resistente encontrado na banana verde apresenta propriedades semelhantes a fibras e mostra benefícios fisiológicos em humanos, que resultam na prevenção de doenças. O presente trabalho objetivou desenvolver e analisar o sorvete de abacaxi formulado com farinha de banana verde quanto aos atributos sensoriais e físico-químicos. O sorvete foi avaliado sensorialmente quanto a aceitação global, atributos de aparência, aroma, sabor, textura e cor, por meio de uma escala hedônica de 9 pontos; e intenção de compra, através de uma escala estruturada de 5 pontos. O tratamento dos dados foi feito utilizando ANOVA e Teste de Tukey. O índice de aceitabilidade do produto foi realizado conforme Dutcoski. As análises físico-químicas de acidez titulável e sólidos totais foram determinadas de acordo com as metodologias da AOAC, e o pH segundo o Instituto Adolfo Lutz. Mediante a análise dos resultados identificou-se que não houve diferença sensorial significativa estatisticamente entre os atributos analisados, a aceitação global do produto obteve uma média de 8,15 ($\pm 0,62$), e quanto à intenção de compra o sorvete apresentou uma aceitabilidade de 91,4%. Os resultados das análises físico-químicas apresentaram proximidade com os valores relatados na literatura, sendo que a média do pH, acidez total titulável e sólidos totais encontrados foram respectivamente de 6,05 ($\pm 0,35$), 5,1 mg de ácido láctico/100g ($\pm 0,45$) e 40°Brix ($\pm 0,21$). A utilização da farinha de banana verde na formulação do sorvete não alterou as características básicas de constituição de um gelado comestível e contribuiu para o aumento do potencial nutritivo.