

E. Ciências Agrárias - 7. Ciência e Tecnologia de Alimen - 4. Ciências e Tecnologia de Alimentos

Processamento e caracterização físico-químico e sensorial de doce de Leite de Cabra.

Fernanda Alves Santana ¹

Ricardo Luis Cardoso ²

Reinaldo Silva Santos ¹

Adriano Salles Costa ¹

Von Daniken de Jesus Leal ¹

1. Universidade Federal do Recôncavo da Bahia - Estudante de Agronomia

2. Universidade Federal do Recôncavo da Bahia - Professor Orientador

INTRODUÇÃO:

Uma alternativa para desenvolver e alavancar a caprinocultura leiteira é a produção de derivados do leite, agregando valor a este e aumentando a oferta dos derivados no mercado. A produção de doce de leite é regional, sendo assim, existem poucas referências na literatura sobre o processamento e a caracterização de qualidade. Há falta de dados sobre a composição química das amostras, o que dificulta uma padronização e detecção de fraudes. O doce de leite pastoso, elaborado com leite de cabra, é de fácil fabricação e apresenta teores elevados de proteína, minerais e uma baixa atividade da água e de umidade, favorecendo a sua conservação por até 60 dias. A análise sensorial é um campo muito importante na indústria de alimentos, pois contribui direta ou indiretamente para inúmeras atividades, como desenvolvimento de novos produtos, controle de qualidade, reformulação e redução de custos de produtos, bem como aspectos analíticos e sensoriais. No teste sensorial é muito importante a padronização das amostras, pois muitas vezes o atributo que se pretende avaliar é influenciado por outros fatores, como a quantidade de amostra e a cor do produto. O presente trabalho teve por objetivo produzir doce de leite de cabra e avaliar os parâmetros físico-químicos e sensoriais.

METODOLOGIA:

A matéria-prima utilizada (leite de cabra) foi adquirida no centro de zootecnia da UFRB, Campos Cruz das Almas □ Ba. As formulações dos doces são: na formulação 2, utilizou 2 litros de leite fresco, adicionou 1,5 g de bicarbonato de sódio no leite frio e misturou bem, levou ao fogo e no início da fervura, adicionar 400g de açúcar e concentrou até 74 obrix, na formulação 1, utilizou 2 litros de leite fresco, adicionou 1,5g de bicarbonato de sódio no leite frio e misturou bem, levou ao fogo e no início da fervura, adicionar 200g de açúcar e concentrou até 64 obrix. Os parâmetros avaliados foram, pH, sólidos solúveis totais (SST), acidez total titulável (ATT), açúcares redutores (AR) e análise sensorial em três repetições, por uma equipe de mais de 41 provadores para formulação 1 e a formulação 2 de 33 provadores, para os atributos de sabor, consistência, cor, doçura e aparência, utilizando uma escala hedônica de 9 pontos, e intenção de compra.

RESULTADOS:

Os resultados físico-químicos obtidos foram, acidez total titulável (ATT) (0,45%), pH (6,08), Sólidos Solúveis Totais (SST) (65 oBrix) e açúcares redutores (AR) (8,38) para amostra 1 e acidez total titulável (ATT) (0,37%), pH (6,03), Sólidos Solúveis Totais (SST) (74,7 oBrix) e açúcares redutores (AR) (7,42), para a amostra 2. A variável sabor, foi qualificada pelos provadores como gostei regularmente, ficando as amostra 1 e 2 com médias 7,49 e 7,04 respectivamente. Quanto a aparência da amostra 1, os provadores atribuíram nota média de 7,22 ± 0,19 (gostei regularmente) e quanto a amostra 2, os provadores atribuíram nota média de 7,78 ± 0,19 (gostei muito).

A consistência obteve-se média 7,22 e 7,32, para as amostras 1 e 2 respectivamente, equivalendo a gostei

regularmente na escala hedônica. A cor foi qualificada como gostei muito ficando com média 7,56 (amostra 1) e 8,07 (amostra 2). A doçura foi qualificada como gostei regularmente ficando com média 7,25 (amostra 1) e 7,47 (amostra 2). O produto apresentou intenção de compra por parte de 79 % e 95 % dos consumidores para as amostras 1 e 2.

CONCLUSÃO:

O leite de cabra constitui boa matéria-prima para produção de doce de leite, sendo sensorialmente aceitável pelos consumidores. O doce obtido com 20 % de açúcar, obteve as melhores avaliações sensoriais e de intenção de compra.

Palavras-chave: Produção, Caprinos, Avaliação sensorial.