

AValiação DA QUALIDADE DE SORVETE DE INHAME

Nilza Helena Madeira¹; Dayse Batista Santos²; Ricardo Luis Cardoso³; Lara Cristina Bispo dos Santos²; Ciro dos Santos da Costa²

¹ Estudante de Graduação do Centro de Ciências Agrárias, Ambientais e Biológicas. Estagiária.

² Estudante de Pós-graduação do Centro de Ciências Agrárias, Ambientais e Biológicas.

³ Professor do Centro de Ciências Agrárias, Ambientais e Biológicas. Orientador.

Esse estudo foi realizado com o objetivo de elaborar, avaliar sensorialmente e físico-quimicamente o sorvete de polpa de inhame. Foram realizados, preliminarmente, ensaios de formulação para o sorvete, na tentativa de padronizar os teores de ingredientes do produto final. Utilizou-se a seguinte formulação final: 12,36% de açúcar (sacarose), 8,24 % de leite em pó (desnatado), 37,9 % de polpa de inhame cozida, 41,2 % de leite líquido, 0,30% de emulsificante (goma guar). Os ingredientes foram homogeneizados em liquidificador por três minutos. Após maturação por 8 horas a 4 °C fez a aeração em batedeira por 15 minutos e congelou a -20 °C. Foi feita avaliação microbiológica pela contagem de bolores e leveduras, análises físico-químicas de pH e sólidos solúveis totais em triplicata e análise sensorial, com teste de preferência com trinta provadores e três repetições para os atributos de sabor, aparência, textura, doçura e aroma, utilizando uma escala hedônica de 7 pontos e intenção de compra. As contagens de bolores e leveduras e os resultados das análises físico-químicas ficaram dentro do padrão de identidade e qualidade para sorvetes estabelecido pela legislação brasileira. Foi notada uma ótima aceitação do produto, na avaliação sensorial, sendo classificado os parâmetros estudados de sabor (5,4) e aparência (5,4) entre os pontos "gostei regularmente" a "gostei muito" e o aroma (4,5) e textura (3,8) entre os pontos "indiferente" a " gostei regularmente". O produto apresentou intenção de compra por parte de 65% dos provadores.

Palavras-chaves: Qualidade, textura, gelados.