



Universidade Federal  
de Campina Grande

I Semana Acadêmica da Engenharia de Alimentos de Pombal

Resumo de Trabalho Científico



## Controle de Qualidade de Sorvetes Funcionais: Enriquecimento com Farinha de Maracujá

André Leandro da SILVA, Roberto Robson de Almeida BEZERRA, Reginaldo Ferreira SULINO  
Franciscleudo Bezerra da COSTA, Gerla Castello Branco CHINELATE

André Leandro da Silva

Químico do Centro de Ciências e Tecnologia Agroalimentar – CCTA

Mestrando em Sistemas Agroindustriais

Universidade Federal de Campina Grande – UFCG, campus de Pombal, 588400-000

[andrels@ccta.ufcg.edu.br](mailto:andrels@ccta.ufcg.edu.br)

É crescente a busca da inovação através do desenvolvimento de novos produtos alimentícios. Visando oferecer produtos atrativos e, ao mesmo tempo, importantes para uma dieta saudável, tem sido muito frequente a criação de alimentos com propriedades funcionais, ou seja, que beneficiam a saúde dos consumidores. Entre as alternativas para agregar valor nutricional ao alimento, tem-se o uso do que antes era considerado resíduo industrial, como a casca do maracujá, por exemplo. A farinha feita da casca deste fruto tem alta concentração de pectina, capaz de diminuir a concentração de glicose, contém ainda fósforo que é fonte de renovação celular, cálcio que ajuda no desenvolvimento dos ossos e dentes, ferro que dá mais energia e disposição e vitamina B3 que ajuda a transformar alimentos em energia. Em meio à criação desses novos produtos funcionais, faz-se necessária a caracterização dos mesmos, para obter informações sobre composição, para avaliação nutricional e controle de qualidade. O objetivo deste trabalho foi realizar o controle de qualidade físico-química sorvetes de creme e chocolate, feitos com leite bovino e caprino e enriquecidos com farinha de maracujá. Os sorvetes foram processados no Laboratório de Leite e Derivados e as análises físico-químicas foram conduzidas no Laboratório de Química de Alimentos, ambos localizados no Centro de Ciências e Tecnologia Agroalimentar, *campus* de Pombal. Foram realizadas análises de umidade, proteínas, amido, açúcares solúveis, açúcares redutores, cinzas, pH, °Brix, Overrun, acidez titulável e cloretos. Os resultados de umidade, proteínas, cinzas e cloretos apresentaram resultados sem diferença significativa a nível de 5% para todos os sorvetes analisados. O sorvete de leite de cabra sabor chocolate e creme apresentaram respectivamente: 47,82 e 40,29mg/100g de amido, 53,13 e 44,77 mg/g de açúcares solúveis e 347,70 e 299,98 mg/g de açúcares redutores, 33,6 e 39,6°Brix, 116 e 123% de overrun e 1,9 e 1,8%NaCl, enquanto que os sorvetes de leite bovino sabores creme e chocolate apresentaram, respectivamente: 40,78 e 40,87mg/100g de amido, 45,31 e 45,41 mg/g de açúcares solúveis, 259,74 e 242,78 mg/g de açúcares redutores, 35,3° e 35,5°Brix, 110% e 115% de Overrun e 1,5 e 1,5%NaCl. O pH dos sorvetes de creme e chocolate com leite bovino e caprino foram respectivamente, em média de 6,95, 6,56. Conclui-se que o sorvete de chocolate com leite caprino apresentou maior incorporação de ar, maiores quantidades de amido, açúcares solúveis e redutores e, conseqüentemente, maior °Brix.

**Palavras-chave:** alimentos funcionais, novos produtos, caracterização, controle de qualidade.

