

INSTITUTO FEDERAL
BAHIA
Campus Barreiras

Ricota e Pão elaborados com soro de leite

Willian Diemes Santos Silva 1, Kariza Priscila Carvalho Santos 1, Evanderson de Miranda Anjos 1, Lorrana Alcantara dos Santos 1, Taline Amoriele Nunes da Cruz Oliveira 1, Magna Carine Ramos Guimarães 1 e Ítalo Abreu Lima 2.

1 Alunos do Curso Técnico em Alimentos – IFBA, Campus Barreiras.

2 Professor do Curso Técnico em Alimentos – IFBA, Campus Barreiras.

INTRODUÇÃO

Entende-se por soro de leite como sendo um líquido obtido no processo fabrico do queijo e da caseína, de cor entre o verde e o amarelo, de aspecto turvo e sabor fresco, ligeiramente doce ou ácido, suscetível a diversas aplicações alimentícias. Estudos comprovam que o soro do leite possui alto valor nutricional contendo proteínas, aminoácidos essenciais e elevado teor de cálcio e peptídeos bioativos.

OBJETIVO

O objetivo do trabalho foi realizar a análise sensorial dos produtos desenvolvidos a partir do soro do leite, como por exemplo pão e ricota, enfatizando seus aspectos nutritivos e sugerindo formas para seu aproveitamento.

METODOLOGIA

Para a produção da ricota, foram utilizados 30 litros de soro de leite, 7 litros de leite, 45 gramas de bicarbonato de sódio e 400 ml de vinagre e sal a gosto. O soro do leite foi levado ao fogo, acrescentado em seguida o bicarbonato. Quando a temperatura atingiu os 65°C, acrescentou-se o leite. Em seguida foi adicionado o vinagre e o sal, quando a temperatura chegou aos 80°C. O fogão foi desligado quando a mistura atingiu 90°C. A mistura coagulou, foi então retirada à massa e colocada nas formas apropriadas. A massa ficou em repouso ate atingir a consistência característica de ricota e em seguida foi levada a geladeira. Para a elaboração do pão enriquecido com soro de leite, utilizou-se 3 ovos, 2 copos de leite, 2 copos de soro de leite, 5 colheres de açúcar, 1 colher de sopa de sal e 100 ml de óleo. Bateu-se no liquidificador industrial a mistura contendo 400 ml de leite, 400 ml de água, o açúcar, sal, 200 ml de óleo e ovos. Adicionou-se esse mistura à massa de trigo com fermento e deixou em repouso por 40 mim. Em seguida foi levado ao forno. Todo o processo de elaboração da ricota e do pão foi realizado na planta piloto do curso de alimentos.

Logo após, foi realizado uma análise sensorial de aceitação, utilizando a escala hedônica de sete pontos, onde foram avaliados vários atributos, como cor, aroma, textura, sabor e impressão global. Os resultados foram tabulados e analisado

CONCLUSÃO

Pode-se concluir que os produtos elaborados tiveram uma boa aceitação por parte dos consumidores e que realmente é viável a utilização do soro do leite na fabricação de pão e ricota, uma vez que a maioria dos laticínios acabam descartando esse subproduto.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

A avaliação da qualidade do pão e da ricota, baseada na satisfação e preferência do consumidor deriva do consumo desses produtos e depende de um conjunto de respostas psicológicas e sensoriais únicas de cada indivíduo.

Fatores como a aparência, aroma e sabor governam este conjunto de reações de um indivíduo, frente à qualidade sensorial de um produto. De acordo com os dados tabulados, 60% dos julgadores gostaram do pão elaborado com soro de leite, no que se refere à cor. Para o mesmo atributo, 55% gostaram muitíssimo da ricota. Em relação à textura, 55 % das pessoas gostaram muito do pão e 45% gostaram da ricota. Para os atributos sabor e aroma as notas podem ser observadas na figura 1 e 2, respectivamente. De uma maneira geral a impressão global ou aparência do produto, tanto para o pão quanto para ricota, obtiveram boas notas, conforme observado na figura 3, respectivamente.

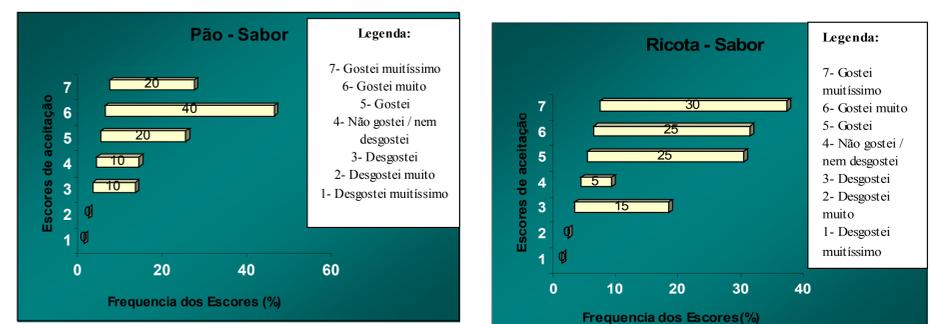


Figura 1. Escores para o atributo sabor.

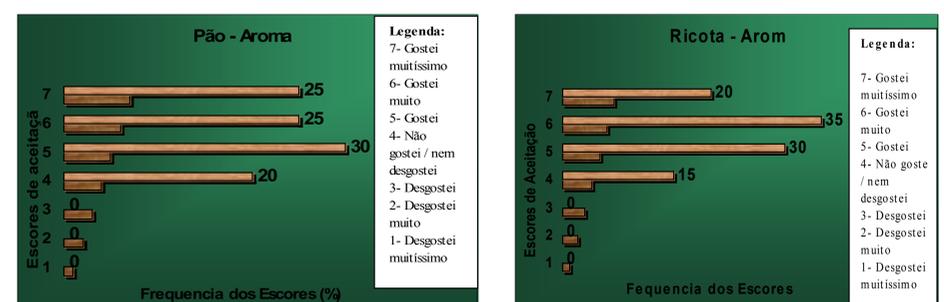


Figura 2. Escores para o atributo Aroma.

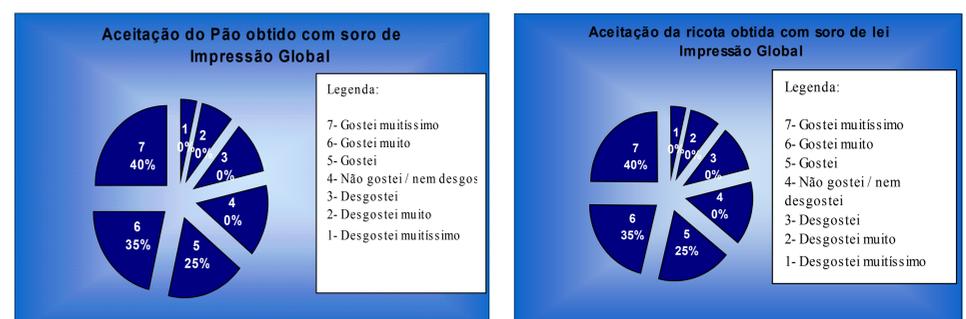


Figura 3. Escores para a Impressão Global ou Aparência.