

B. Engenharias - 1. Engenharia - 14. Engenharia

ELABORAÇÃO E DETERMINAÇÃO DA COMPOSIÇÃO CENTESIMAL DE DIFERENTES FORMULAÇÕES DE QUEIJO PETIT SUISSE SABOR MORANGO

Vanessa Rios de Souza¹

João de Deus Souza Carneiro²

Ana Carla Marques Pinheiro³

Sandra Maria Pinto⁴

Luíza Pinheiro Carvalho⁵

Camila Carvalho Menezes⁶

1. Graduando Engenharia de Alimentos UFLA
2. Prof. Adjunto DCA/UFLA
3. Prof. Adjunto DCA/UFLA
4. Prof. Adjunto DCA/UFLA
5. Graduando Engenharia de Alimentos UFLA
6. Prof. Assistente Departamento de nutrição/UFPI

RESUMO:

Uma das tendências atuais é o crescimento do consumo de produtos diet e light. O desenvolvimento de produtos de baixo valor calórico, baixo teor de gordura e açúcar por parte das indústrias possuem o objetivo de atender a essa demanda e obter, conseqüentemente, uma maior participação no mercado. Aliado a esse fato, os produtos com redução de calorias e açúcares têm tido maior inserção no mercado, principalmente pela grande oferta de substitutos de açúcar que surgiram nos últimos anos. O objetivo deste trabalho foi elaborar quatro formulações de queijo petit suisse, com diferentes concentrações e tipos de edulcorante e avaliar a categoria que estes produtos se enquadram. Foi feito quatro formulações de queijo petit suisse sabor morango, sendo que as formulações foram desenvolvidas de modo que todas possuíam a mesma intensidade de doçura, as formulações de petit suisse elaboradas foram: F1: 17% sacarose, F2: 6,55% sacarose e 0,04% sucralose, F3: 4,13% sacarose e 0,05% sucralose/acessulfame-K (4:1) e a F4: 0% de sacarose e 0,108% taumatina/sucralose (2:1). Para avaliar se as formulações F2, F3 e F4 se enquadram na categoria diet e/ou light, foi determinada a composição centesimal e o valor calórico de todas as formulações. Comparando com a formulação F1 (controle) as formulações F2, F3 e F4 tiveram uma redução no valor calórico de 25,76%; 35,71% e 53,13%, respectivamente e, além disso, esta redução correspondeu a uma diferença maior que 20 Kcal/100ml. Já a redução de sacarose nas formulações F2, F3 e F4 foi de 61,67%; 75,70% e 100%, respectivamente e, além disso, esta redução correspondeu a uma diferença maior que 5g/100ml. Portanto, as formulações F2, F3 e F4 se enquadram dentro da categoria "light" em relação a açúcares e caloria. A formulação F4 além de "light" se enquadra na categoria "diet" em relação à sacarose uma vez que não houve adição de açúcares durante a elaboração do produto. Com relação ao teor de gordura, em todas as formulações este foi de 0,1%, isso porque na elaboração das quatro formulações foi utilizado leite desnatado (teor de gordura 0,3) e não foi acrescentado creme como é de costume na elaboração do queijo petit suisse. Com isso, como todas as formulações sofreram modificações na sua composição para atender grupos específicos da população, elas também podem ser chamadas de "diet" em gorduras, pois todas as formulações possuem teor de gordura menor que 0,5g/100ml.

Palavras-chave: petit suisse, diet, light.

XXIII CIUFLA