

B. Engenharias - 1. Engenharia - 14. Engenharia

AVALIAÇÃO DA COMPOSIÇÃO QUÍMICA E CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS DE BEBIDA LÁCTEA ELABORADA COM LEITE DE OVELHA

Mateus de Souza Carvalho¹

Adriano Alvarenga Gajo²

Thaís de Melo Ramos³

Sandra Maria Pinto⁴

1. 10º módulo de Engenharia de Alimentos - UFLA

2. Mestre - UFLA

3. Doutoranda - UFLA

4. Prof. Dr.- UFLA- Orientadora

RESUMO:

A procura por uma vida mais saudável por parte dos consumidores e a busca pelo desenvolvimento de produtos de qualidade sem grandes aumentos de custo por parte das empresas, fazem da bebida láctea produzida com leite de ovelha e soro proveniente do leite de ovelha, um excelente produto que engloba não somente os aspectos nutricionais e econômicos, mas também o aspecto social. Diante disso, os objetivos deste trabalho foram a elaboração de bebida láctea fermentada, usando como matéria prima leite de ovelha onde parte do leite foi substituída por soro proveniente da fabricação de queijo de leite de ovelha nas proporções 25, 35 e 45%, determinação química das três formulações de bebidas lácteas e análises sensoriais com o intuito de avaliar a aceitabilidade do produto, verificar se há diferenças significativas entre os tratamentos e a intenção de compra.

Os valores médios das análises químicas realizadas nas matérias primas usadas na fabricação das bebidas lácteas fermentadas foram: Para o leite de ovelha: 5,6 g/100 ml gordura, 6,45 g/100 ml de proteínas e 15,75 g/100 ml de extrato seco total e 84,24 g/100 ml de água. O soro de leite de ovelha apresentou 0,8 g/100 ml de gordura, 0,84 g/mL de proteína e 8,07 g/mL de extrato seco total.

A avaliação da composição química da bebida láctea apresentou os seguintes resultados:

Para a bebida láctea com 25% de soro: 3,5g/100g de Lipídeos, 5,7g/100g de proteínas, 15,16 g/100g de carboidratos, 74,69g/100g de umidade, 25,31g/100g de extrato seco total e 0,68g/100g de cinzas. Para a bebida láctea com 35% de soro: 3,3g/100g de Lipídeos, 5,1g/100g de proteínas, 14,94 g/100g de carboidratos, 76,69g/100g de umidade, 23,31g/100g de extrato seco total e 0,67g/100g de cinzas. Para a bebida láctea com 45% de soro: 2,5g/100g de Lipídeos, 4,98g/100g de proteínas, 13,74 g/100g de carboidratos, 76,99g/100g de umidade, 23,01g/100g de extrato seco total e 0,59g/100g de cinzas.

Pelo teste sensorial, as bebidas lácteas não apresentaram diferenças significativas para os parâmetros textura, sabor, e impressão global em nível de 5% para o teste de Scott-Knott. E quanto a aparência e intenção de compra a bebida láctea com maior substituição do leite por soro foi a mais aceita. Conclui-se que as amostras com maior concentração de soro obtiveram melhor aceitação permitindo uma maior economia em matéria prima para a fabricação do produto.

Instituição de Fomento: FAPEMIG

Palavras-chave: leite de ovelha, lesoro de leite de ovelha, bebida láctea..

