

B. Engenharias - 1. Engenharia - 14. Engenharia

INTERFERÊNCIA DA ADIÇÃO DE SUCRALOSE, TAUMATINA E FRUTOLIGOSSACARÍDEO NA ACEITAÇÃO DE GOIABADA CASÇÃO DIET

TASSYANA VIEIRA MARQUES¹
CAMILA CARVALHO MENEZES¹
JOÃO DE DEUS SOUZA CARNEIRO¹
SORAIA VILELA BORGES¹
ANA CARLA MARQUES PINHEIRO¹
LUÍZA PINHEIRO CARVALHO¹

1. UNIVERSIDADE FEDERAL DE LAVRAS

RESUMO:

Os produtos com redução de açúcares e de calorias têm tido maior inserção no mercado, principalmente pela grande oferta de substitutos de açúcar que surgiram nos últimos anos. No entanto, além das características nutricionais, esses produtos devem ser aceitos pelos consumidores. Diante do exposto, o objetivo desse trabalho foi avaliar a interferência dos fatores sucralose, taumatina e frutoligossacarídeo (FOS) na aceitação de goiabada casção diet. Os ingredientes utilizados na produção foram ácido cítrico (1H₂O) P.A. – PM: 210,14, frutoligossacarídeo (FOS), pectina BTM, goma xantana, goma locusta, sucralose (1,6-dicloro-1-6-dideoxy-β-D-fructofuranosyl-1-4-choro-deoxy-α-D-galactopyranoside). Foram empregadas goiabas maduras e em estágio avançado de maturação. Os frutos, devidamente higienizados e sanitizados, foram despulpados. Os doces foram processados em tacho aberto, onde foram adicionados a polpa e a polidextrose. Quando essa mistura atingiu 45ºBrix foi adicionada a mistura de gomas (pectina, LBG e xantana). O prebiótico (FOS) foi adicionado quando o doce atingiu com 55ºBrix. O acidulante (ácido cítrico) e o conservante (sorbato de potássio) foram incorporados ao final do processo de cocção. Após o término do processo, os doces foram armazenados em potes de polipropileno. O experimento foi realizado utilizando um planejamento em esquema fatorial completo 2³ + 6 pontos axiais + 3 pontos centrais, onde as variáveis independentes analisadas foram FOS (X₁), sucralose (X₂) e taumatina (X₃). As amostras foram avaliadas por 50 provadores quanto à aceitação sensorial. Essas foram servidas de forma monádica em quatro sessões e o balanceamento foi feito segundo Walkeling & Macfie (1995). Os provadores receberam um cubo com 2x2x2 cm de cada amostra a temperatura ambiente, codificados. Os provadores avaliaram as amostras em relação à impressão global. Avaliando-se os parâmetros do modelo, que foram obtidos pela análise de superfície de resposta, pode-se verificar que a adição de taumatina não interferiu significativamente ($P \geq 0,05$) na aceitação do doce. Já, a sucralose e o FOS interferiram, sendo que o escore máximo de aceitação dentro da região experimental foi de 7,14 (entre os escores hedônico "gostei moderadamente" e "gostei muito") que foi determinado pelas seguintes concentrações: 16,87% de FOS, 0,02254% de sucralose e 0,118488% de taumatina. Conclui-se que, não é necessário adicionar a taumatina, pois seu alto custo pode onerar o preço final do produto.

Instituição de Fomento: Cnpq

Palavras-chave: Goiabada Casção Diet, Sucralose, Taumatina e Frutoligossacarídeo.,

Interferência da Aceitação.

XXIII CIUFLA