



INFLUÊNCIA DA ADIÇÃO DE SORO DE QUEIJO MINAS FRESCAL DE CABRA NA ACEITAÇÃO DE BEBIDAS LÁCTEAS SABOR CHOCOLATE PREPARADAS COM LEITE DE CABRA

Antônio Diogo Silva Vieira(1) - Liana Maria Frota Pontes(2) - Antonia Livânia Linhares e Aguiar(3) - Mayanna Maria Gomes da Silva(4) - Ligeanea Vasconcelos Braga da Ponte(5) - Kildery Barros do Valle(6) - Karina Maria Olbrick dos Santos(7) - Liana Maria Ferreira da Silva(8) - Flávia Carolina Alonso Buriti(9) -

1. Graduando em Tecnologia de Alimentos - IFCE e Zootecnia - UVA - 2. Graduanda em Tecnologia de Alimentos - IFCE - 3. Graduanda em Tecnologia de Alimentos - IFCE - 4. Graduanda em Tecnologia de Alimentos - IFCE - 5. Graduanda em Tecnologia de Alimentos - IFCE - 6. Graduanda em Tecnologia de Alimentos - CENTEC e Graduanda em Tecnologia da Construção Civil - UVA - 7. Pesquisadora da Embrapa Caprinos e Ovinos - 8. Professora do Curso de Tecnologia de Alimentos - IFCE - 9. Pesquisadora Bolsista DCR - CNPq/FUNCAP, Embrapa Caprinos e Ovinos -

PALAVRAS-CHAVE

Achocolatado, análise sensorial, aperfeiçoamento, controle de desperdício

APOIO

Embrapa Caprinos e Ovinos e IFCE - Campus Sobral

INTRODUÇÃO

O valor nutricional do leite de cabra é amplamente conhecido no meio científico, bem como sua importância na alimentação das populações (CHAPAVAL et al., 2006). No Brasil, grande parte do leite de cabra é produzida em pequena escala e, muitas vezes, processada em condições artesanais (ANDRADE et al., 2008).

A busca por alimentos mais nutritivos e a preservação do meio ambiente têm sido a tendência deste novo milênio. Vários trabalhos de pesquisa foram desenvolvidos em diversos países citados por Terra et al. (2009), visando criar opções para a utilização do soro de leite, evitando assim que constitua um agente de poluição ambiental. O soro é o subproduto proveniente da produção de queijos e de caseína industrial, representando cerca de 60 a 90% do leite utilizado para essas produções, sendo necessário cada vez mais o estudo de alternativas viáveis para o seu melhor aproveitamento (ALMEIDA et al. 2008; SILVA et al., 2009).

OBJETIVOS

O presente trabalho teve como objetivo avaliar a aceitação de bebidas lácteas sabor chocolate preparadas com leite de cabra e soro de queijo minas frescal caprino, visando o aproveitamento do soro proveniente da produção de queijos.

MATERIAL E MÉTODOS

O leite e o soro de queijo para a fabricação das bebidas lácteas foram produzidos na Embrapa Caprinos e Ovinos, situada no Município de Sobral-CE. As bebidas foram produzidas no Laboratório de Análise Sensorial do IFCE - Campus Sobral e foram alocadas em três (3) tratamentos, sendo 30% de soro (A), 15% de soro (B) e 0% de soro (C). Após a adição de 90g/L de achocolatado em pó, as bebidas foram homogeneizadas e servidas a 10°C±1.

A avaliação sensorial foi realizada após o processamento através de teste de aceitabilidade (MEILGAARD et al., 1999). Os testes foram realizados no IFCE-Sobral por 50 julgadores não-treinados, consumidores de leite, com base em escala hedônica de 5 pontos (LISERRE, et al., 2008), com delineamento de blocos completos casualizados. Os dados obtidos foram submetidos à análise de variância (ANOVA) para a comparação entre as médias ($P < 0,05$). As amostras também foram avaliadas quanto à intenção de compra, por meio de uma escala de 3 pontos.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

As médias das notas obtidas pelas bebidas para os atributos sabor, aroma e aspecto global foram todas acima de 3,6 e não diferiram entre si ($P > 0,05$).

Para a bebida láctea A (30 % de soro), mais de 70% dos provadores atribuíram notas 4 (gostei) e 5 (gostei muito) para o aroma, sabor e aspecto global. A formulação B obteve mais de 60% de notas 4 e 5 para todos os atributos analisados. A formulação C, sem adição de soro, obteve maior percentual de notas 4 e 5 para o atributo sabor (68%), recebendo percentual menor para os demais atributos.

De acordo com a pesquisa de intenção de compra, a bebida láctea A apresentou o melhor resultado, com 64% de notas 3 (certamente compraria). As bebidas com a formulação B obtiveram a menor frequência de notas 3 para intenção de compra (14%).

CONCLUSÕES

Pode-se concluir que as variações de percentual de soro de queijo das bebidas lácteas sabor chocolate avaliadas não são percebidas pelo consumidor, levando em conta os aspectos sensoriais estudados. A bebida que recebeu o maior percentual de soro (tratamento A) foi a melhor avaliada sensorialmente e com relação à intenção de compra, mostrando que a estratégia de aproveitamento do soro de queijos caprinos na fabricação de bebidas lácteas é eficiente.

REFERÊNCIAS

- ALMEIDA, K.E. et al. Acidification rates of probiotic bacteria in Minas frescal cheese whey. *LWT-Food Science and Technology*, v.41 p. 311-316, 2008.
- ANDRADE, P.V.D. de et al. Características microbiológicas e físico-químicas do leite de cabra submetido à pasteurização lenta pós-enchimento e ao congelamento. *Ciência Rural*, v.38, n.5, p.1424-1430, ago, 2008.
- CHAPAVAL, L. et al. Manual do Produtor de Cabras Leiteiras. Viçosa, MG: Aprenda Fácil, 2006. 214p.
- LISERRE, A.M. et al. Avaliação Sensorial de Leite de Cabra em Itapetininga, SP. Disponível em: <http://www.capripaulo.com.br/capripaulo-%20alcina-maria-liserre-sensorial-adultos-f...>, Acesso em: 25/ Nov/ 2008.
- MEILGAARD, M. et al. *Sensory Evaluation Techniques*. 3ed. Florida-USA: CRC Press, Inc., Boca Raton, 1999.
- TERRA, N.N. et al. Emprego de soro de leite líquido na elaboração de mortadela. *Ciência Rural*, Santa Maria, v.39, n.3, p.885-890, mai-jun, 2009.