



PROCESSO E PRODUÇÃO DE UM SORBET DE BURITI

Grazielle Camilo Magalhães (Co-Autor), Alexandre Henrique Januário (Co-Autor), Grazielle Camilo Nagalhães (Co-Autor), Rafaela da Silva Melo (Co-Autor), Jéssica Rayane de Rezende (Co-Autor), Tsai Tsung Ching (Co-Autor), Janaína Guernica Silva (Orientador), Maria Helena Walter (Colaborador)

O buriti é uma planta típica do cerrado brasileiro. Seu fruto é pouco aproveitado, mas poderia ser incorporado à alimentação pelo desenvolvimento de doces, geleias, sorvetes, néctares, corantes, antioxidantes e farinha da polpa. Em função do alto teor de nutrientes, tais produtos poderiam contribuir para prevenir ou minimizar a incidência de certas doenças, além de minimizar o desperdício do produto. Este trabalho teve como objetivo desenvolver um Sorbet de buriti e descrever como seria seu processo de produção em uma indústria de alimentos. O produto desenvolvido foi avaliado quanto alguns parâmetros físico-químicos e aceitação global. Os resultados obtidos demonstram que o produto desenvolvido estava de acordo com os parâmetros exigidos pela legislação. O teste de aceitação global do produto obteve uma excelente viabilidade do produto para a sua produção, uma vez que 91% dos provadores aceitaram o produto. Sugere-se que a formulação seja mantida no processo de produção visando a qualidade e sabor por ser um produto novo no mercado e desconhecido pelo público a sua qualidade de desenvolvimento mostra uma grande excelência em futura comercialização.

Instituição de Ensino: Centro Universitário de Belo Horizonte