

Desenvolvimento e avaliação sensorial de bebida láctea fermentada com calda de manga

DILSON FAGUNDES RIBEIRO (Orientador), Amanda Rangel da Silva (Autor), Gabriela Borel Delarmelina (Autor), Julia Rossini Entringer (Autor), Lílian Caliman Baptisti (Autor), Tamires Portes Dias (Autor), Fabiana Carvalho Rodrigues (Orientador)

O soro do leite é considerado um alimento muito rico em nutrientes. Pensando nisso, foi elaborado uma bebida láctea fermentada, buscou-se aproveitar as características nutricionais e sensoriais da manga e do soro do leite. O objetivo deste trabalho foi o desenvolvimento e avaliação sensorial de bebida láctea fermentada com calda de manga. Foi filtrado 1400 mL de soro, adicionado 600 mL de leite e 120 g de açúcar. Em seguida, a mistura foi pasteurizada a 85°C/15 min. Após resfriar a 43°C, foram adicionados 2 g de gelatina, 20 g de leite em pó, 4 gotas de essência de baunilha e dois potes de iogurte natural 240 g. Para o preparo da calda, a manga foi picada e levada ao fogo, adicionou-se açúcar e água gradativamente até o ponto desejado. Após resfriada, a calda foi acondicionada no fundo potinhos de 50 mL e completado com a bebida láctea até a superfície. Os copinhos foram levados para a estufa incubadora (B. O. D.) até atingir o pH 4,5. Para a avaliação sensorial dos atributos aparência, odor, sabor, textura e impressão global, realizou-se o teste afetivo, utilizando escala hedônica verbal de 9 pontos, aplicado a 58 provadores não treinados, com idade entre 18 e 25 anos, e verificado o índice de aceitabilidade (IA%). O IA com boa repercussão tem sido considerado $\geq 70\%$. O índice de aceitabilidade foi de 85,63% para aparência, 86,39% para cor, 91,18% para sabor, 82,18% para textura e 87,16 para impressão global. Portanto, todos os atributos avaliados foram aceitos pelos provadores.

Instituição de Ensino: Instituto Federal do Espírito Santo