SORVETE À BASE DE SOJA COM ENRIQUECIMENTO NUTRICIONAL PELA ADIÇÃO DA BATATA

YACON

Angélica Patrícia Bertolo ¹

Rubia Viana Batista ¹

Ernesto Quast ²

O trabalho teve como objetivo o desenvolvimento de um produto inovador contendo componentes naturais com propriedades benéficas à saúde humana, bem como a substituição do leite de vaca pelo extrato de soja no processamento de sorvetes, propiciando alternativa para indivíduos intolerantes à lactose. A soja é considerada um dos alimentos mais ricos em nutrientes, sendo uma importante fonte de gorduras poli-insaturadas (ômega 3 e 6), aminoácidos essenciais e fibra alimentar. O presente trabalho também valoriza a batata yacon. Este tubérculo é considerado um alimento funcional, com importantes propriedades medicinais. Para utilização da batata yacon foi necessário adequar suas características ao processo tecnológico do sorvete, avaliando o método de inativação enzimática com diferentes concentrações de ácido ascórbico (0,5 e 1,0%). Avaliaram-se também diferentes parâmetros de desidratação osmótica, tais como: espessura das fatias (3 e 6mm), tempo de tratamento (1, 2 e 4h), concentração da solução osmótica de sacarose (40 e 60°Brix) e proporção amostra/solução (1:2 e 1:4 p/p). Para cada ensaio foram definidos os percentuais de perda de água, incorporação de sólidos e teor final de sólidos totais. Para o desenvolvimento do sorvete foram utilizadas composições fixas de extrato desengordurado de soja, açúcar, gordura, estabilizante, emulsificante, saborizante e concentrações variáveis apenas da batata yacon. Tanto a batata yacon quanto o sorvete foram caracterizados quanto à composição centesimal: proteína bruta, lipídios, fibra bruta, carboidratos totais, cinzas e umidade. O sorvete formulado com 6% de batata yacon apresentou composição bastante distinta dos produtos tradicionais, podendo ser considerado fonte de proteína (12,71g/100g) e de fibras (3,73g/100g). Com a finalidade de avaliar a aceitabilidade dos avaliadores frente ao novo produto foram realizados testes de aceitação utilizando escala hedônica constituída por 9 pontos, em que foram avaliados os atributos: aceitação global, aparência, cor, aroma, sabor, textura e consistência. Para todos os atributos a média mínima das notas atribuídas pelos provadores foi superior a 6,0 (gostei ligeiramente). A formulação em que foi adicionado *cappuccino* como saborizante obteve as melhores médias, todas superiores a 7,0 (gostei moderadamente), mostrando uma tendência de aceitação superior àquela formulação sem adição de saborizante. O sorvete à base de extrato de soja com adição de batata yacon é uma nova alternativa para os consumidores intolerantes à lactose e para aqueles que

¹ Graduanda do curso de Engenharia de Alimentos, Universidade Federal da Fronteira Sul, *campus* Laranjeiras do Sul, bolsista Edital n°134/UFFS/2014 PRO-ICT/UFFS. angelica_bertolo@hotmail.com; rubia_vianna@hotmail.com.

² Docente do curso de Engenharia de Alimentos. Doutor em Tecnologia de Alimentos. Universidade Federal da Fronteira Sul, *campus* Laranjeiras do Sul. ernesto.quast@uffs.edu.br.

procuram uma alimentação mais saudável, apresentando-se como uma alternativa viável tanto do ponto de vista nutricional quanto de aceitação.

Palavras-chave: Novo produto. Alimento saudável. Aceitação. Desidratação osmótica.

¹ Graduanda do curso de Engenharia de Alimentos, Universidade Federal da Fronteira Sul, *campus* Laranjeiras do Sul, bolsista Edital nº134/UFFS/2014 PRO-ICT/UFFS. angelica_bertolo@hotmail.com; rubia_vianna@hotmail.com.

² Docente do curso de Engenharia de Alimentos. Doutor em Tecnologia de Alimentos. Universidade Federal da Fronteira Sul, *campus* Laranjeiras do Sul. ernesto.quast@uffs.edu.br.