

ELABORAÇÃO DE SORVETE ADICIONADO COM A POLPA DO FRUTO ICÓ: UM ESTUDO DE VIABILIDADE

Isabella Ferreira Rodrigues¹; Arão Cardoso Viana²; Izis Rafaela Alves Silva²

¹ Aluna do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos do IF. SERTÃO-PE, Campus Petrolina ,BR 407, Km 08, Jardim São Paulo, CEP 56.314-520, (87) 3863-2330, Petrolina - PE;

² Professor (a) do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos do IF. SERTÃO-PE, Campus Petrolina ,BR 407, Km 08, Jardim São Paulo, CEP 56.314-520, (87) 3863-2330, Petrolina - PE;

RESUMO

Nos últimos anos o consumo de sorvete vem crescendo cada vez mais, pois, além de refrescar nos dias quentes, o produto tem nutrientes que são fundamentais para uma nutrição balanceada, tais como: proteínas, açúcares, vitaminas, entre outros. Como o Icó é um fruto pouco conhecido, sobre o qual não há estudos e nem produtos derivados dele, é de grande importância realizar estudos e agregar valor a esse fruto, valorizando os produtos do Nordeste. Este trabalho tem como objetivo elaborar um sorvete com a polpa do Icó, analisar suas características físico-químicas e sensoriais, avaliar sua aceitabilidade e intenção de compra, verificando a possibilidade de comercialização do produto e realizar o levantamento do custo de produção do mesmo. No preparo do sorvete, inicialmente será realizada a obtenção da polpa, a pasteurização do leite, em seguida a homogeneização de todos os ingredientes, a maturação onde a mistura é colocada em descanso. Logo após é realizada a incorporação de ar e por último o envase. O sorvete será obtido em 3 formulações diferentes, onde a primeira terá 80% de polpa de Icó, a segunda 60% e a terceira 40%. Depois da elaboração do sorvete, será realizada a análise sensorial. Até o presente momento foram realizados alguns testes na elaboração do sorvete. Verificou-se que o sorvete a princípio tem uma coloração amarela, depois dos processos para a obtenção do sorvete essa cor é alterada para o branco. O leite utilizado foi o UHT, sendo o menos apropriado, pois além de perder alguns nutrientes, o sorvete não fica com a consistência ideal.

Palavras-chave: sorvete, Icó, leite.