



CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA E SENSORIAL DE XAROPE A BASE DE SORO DE QUEIJO PARA EMPREGO EM BEBIDAS TIPO “SODA ITALIANA”

Maria Angélica Leite Bila¹ e Cristiane Ayala de Oliveira²

- 1- Bolsista - Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia do Sertão Pernambucano - Campus - E-mail para contato: angelica.dea2@hotmail.com
- 2- Orientadora – Docente do Curso de Tecnologia em Alimentos – IF Sertão – PE Campus Salgueiro - E-mail para contato: cristiane.avala@ifsertao-pe.edu.br

RESUMO

Introdução: A utilização do soro em produtos próprios para consumo humano é uma alternativa viável que permite reduzir ou contornar os problemas ambientais ao mesmo tempo em que contribui para o valor nutricional da dieta e, ou, favorece propriedades tecnológicas a diversos produtos. Uma soda italiana é um refrigerante feito a partir de água gaseificada e xarope simples, geralmente com sabor. O Xarope pode ser de um fruto (por exemplo, cereja, mirtilo). **Objetivo:** O objetivo deste estudo foi desenvolver um xarope adicionado de concentrações crescentes de soro de queijo (0%; 25%; 50%; 75% e 100%) e saborizado com polpa de Umu (*Spondias tuberosa*) para aplicação em bebidas e determinar sua composição centesimal e sensorial. **Materiais e Métodos:** Foram realizadas análises de: Umidade; Resíduo mineral fixo (Cinzas); Proteínas; Lipídios; pH, acidez titulável; sólidos solúveis totais; açúcares redutores; não redutores e totais tanto da polpa como do produto final. O conteúdo de carboidratos foi obtido por diferença. O experimento foi realizado em delineamento inteiramente casualizado (DIC), com três repetições. Para a avaliação sensorial, foi conduzido um teste de aceitação utilizando a escala hedônica estruturada de 09 pontos, com 100 provadores onde calculou-se o índice de aceitabilidade e a Intenção de compra do produto. Os fatores quantitativos foram avaliados por meio de análise de variância (ANOVA) utilizando para comparação de média o teste de Tukey e adotando-se o nível de 5% de probabilidade. **Resultados:** O xarope elaborado apresentou valores de pH baixos (variando entre 2,67 a 3,37), apresentou valores crescentes de proteínas a medida que aumentou-se a concentração do soro de queijo, tendo a formulação com 100% apresentado um valor de proteínas de 0,78 % sendo significativamente maior ($p < 0,05$) que a formulação com 0% (0,26%), apresentou elevados valores de sólidos solúveis, variando de 69°B a 75° B bem como de cinzas. Totas as formulações apresentaram IA acima de 70 %, destacando-se a formulação adicionada de 75% de soro de queijo. **Considerações Finais:** O uso do soro de queijo fluido para a elaboração de xaropes para utilização em bebidas mostrou-se viável, porém carece de estudos mais aprofundados.

Palavras-chave: aproveitamento, soro de queijo, bebida, aplicação.

AGRADECIMENTOS: Ao CNPq pela concessão da bolsa e ao IF Sertão – PE pela infraestrutura.

Modalidade: PIBIC – CNPq
Campus: Salgueiro