



INSTITUTO FEDERAL
Sertão Pernambucano | Campus
Petrolina

XVI JORNADA DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA E TECNOLÓGICA

07 e 08/10

ISSN: 2447-7435

Processo para elaboração de mistura láctea congelada para elaboração de vitamina de vários sabores

Monize Fernandes Silva¹; Arão Cardoso Viana²; Isla Gabriela Laurinco Neris³

1-Orientando - Campus Petrolina- e-mail para contato: monize.fernandes@aluno.ifsertao-pe.edu.br;

2- Orientador - Campus Petrolina e-mail para contato: arao.viana@ifsertao-pe.edu.br;

3- IF Sertão-PE, Campus Petrolina;

RESUMO

Alimentos funcionais são classificados como produtos fortificados, enriquecidos ou melhorados, com componentes que exerçam benefícios à saúde. No ramo de laticínios muitos produtos são funcionais, como iogurtes e bebidas lácteas com probióticos, com adição de vitaminas e minerais, proteínas ou fibras. Com isso, a bebida se torna mais saborosa e nutritiva na dieta diária, pois promove energia, saciedade, fibras, vitaminas e minerais para o organismo em um período curto de tempo. O presente trabalho teve o objetivo de realizar a elaboração de uma mistura láctea congelada para produção de vitamina saborizada com frutas. Tiveram duas formulações para padronizar a quantidade dos ingredientes, que foi 30 e 45 g tanto para o leite em pó quanto para a farinha láctea. Os testes foram caseiros. A mistura foi congelada por 4 semanas para avaliar as propriedades organolépticas. A tabela foi construída com base nas porções nutricionais dos ingredientes pela tabela TACO e ANVISA. Através do NIT, campus Petrolina-PE deu-se entrada para a solicitação de busca de anterioridade para pedido de patente ao produto referido. A porção depois dos testes iniciais ficaram mais adequados com os valores para o leite em pó de 26g e 30g para a farinha láctea. Esta dosagem foi sensorialmente mais saborosa, e que se comportou melhor na preparação. O tempo visto para a vida de prateleira depois de 4 semanas no congelamento mantiveram inalteráveis. Os valores foram calculados para a tabela nutricional com base na dieta de 2.000 Kcal estabelecidos no manual da ANVISA. A formulação e os testes realizados tiveram resultados positivos, se mostrando adequado para a proposta esperada, não necessitando de aquisição de aditivos e mantendo as características nutricionais presentes na bebida láctea.

Palavras-chave: Polpa de Fruta; Vitamina láctea; Conservação de Alimentos.

AGRADECIMENTOS: Ao IFSertaoPE e ao CNPQ pela concessão da bolsa e a empresa Fructicia pelo fornecimento da matéria-prima.

Modalidade: PIBIT

Campus: Petrolina