



ELABORAÇÃO DE SORVETE COM POLPAS DE MANGA (TOMMY ATKINS) EM PÓ OBTIDA POR MEIO DO PROCESSO FOAM-MAT

Maria Vanesa Galvão Rocha ¹; Francisco das Chagas Souza ²; Alynne Bartíria da Silva Oliveira ³; Lázaro da Silva Profirio ⁴; Aparecida Raquel Nunes Cruz ⁵

Orientando(a) - Campus Salgueiro do IF Sertão PE - E-mail: maria.vanesa@aluno.ifsertao-pe.edu.br¹; Orientador(a) - Campus Salgueiro do IF Sertão PE - E-mail: francisco.chagas@ifsertao-pe.edu.br²; Co-autores(as) - Campus Salgueiro do IF Sertão PE - E-mails: alynne.bartiria@aluno.ifsertao-pe.edu.br³; lazaro.profirio@aluno.ifsertao-pe.edu.br⁴; aparecida.raquel@aluno.ifsertao-pe.edu.br⁵.

RESUMO

O sorvete é um dos alimentos mais conhecidos no mundo. Estima-se que no Brasil haja mais de 10 mil empresas ligadas ao setor, com faturamento de 13 bilhões por ano. Indústrias do setor estão sempre buscando maior competitividade entre elas, bem como produtos diferenciados que possam agregar maior valor. Diante disso, o presente trabalho objetivou elaborar um sorvete com a polpa de manga em pó, obtida por meio da secagem em camada de espuma. Para obtenção do pó da polpa de manga foi usada metodologia de secagem em camada de espuma (foam-mat), com temperatura de secagem de 60°C e espuma com espessura de 0,3cm. A polpa in natura, a espuma e a polpa em pó foram analisadas físico-quimicamente. As características analisadas foram: teor de umidade, sólidos totais, densidade, cinzas, pH, ATT, ácido ascórbico, Brix, açúcares redutores, açúcares não-redutores, açúcares totais. Esses mesmos parâmetros foram usados na caracterização do sorvete elaborado com a polpa em pó, e para o sorvete elaborado com a polpa *in natura*, a fim de comparar possíveis ganhos ou perdas das características durante o processamento da polpa em pó. Quando se compara os valores da polpa in natura com a espuma há diferença significativa para o ácido ascórbico, com 48,43 (polpa in natura) para 16,41mg/100g (espuma), e para Brix, com 15° (polpa in natura) para 20° (espuma). Os valores dos nutrientes para o pó em relação à polpa in natura aumentaram significativamente, sobretudo ácido ascórbico (124,7mg/100g), açúcares (67,18%) e Brix (60°). Com relação aos sorvetes houve aumento no valor de parâmetros importantes do sorvete elaborado com a polpa para o sorvete elaborado com o pó, como ácido ascórbico (6,31 para 10,26mg/100g), açúcares totais (13,42 para 16,65%) e Brix (39,0 para 49,0°Brix). Além disso, o overrun do sorvete elaborado com o pó foi maior (70,66%), o que implica em um produto com qualidade melhor. Os resultados mostraram que existem ganhos para alguns nutrientes do sorvete elaborado com a polpa em pó, portanto é viável a produção do sorvete com esse tipo de polpa. Há o custo associado ao processamento do pó, porém a polpa desidratada apresenta maior estabilidade, e necessita de menores espaços para armazenamento, além de apresentar concentração de nutrientes.

Palavras-chave: Secagem em camada de espuma; polpa de manga; processamento.

Modalidade: PIBIC

Campus: Salgueiro

Agradecimentos: Quero agradecer aos projetos financiados pelo CNPq pela oportunidade de desenvolver esse projeto.