



COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL DE SOBREMESAS GELADAS PRODUZIDAS NO MUNICÍPIO DE PETROLINA

Suzana Rufino do Amaral Dias¹; Luciana Cavalcanti de Azevedo²; Maísa Pereira Santana³

Orientando(a) - Campus Petrolina do IFSertãoPE - E-mail: suzana.rufino@aluno.ifsertao-pe.edu.br¹; Orientador(a) - Campus Petrolina do IFSertãoPE - E-mail: luciana.cavalcanti@ifsertao-pe.edu.br²; Co-autores(as) - Campus Petrolina do IFSertãoPE - E-mails: maisa.pereira@aluno.ifsertao-pe.edu.br³.

RESUMO

O Dindim gourmet consumido hoje no Brasil é uma adaptação melhorada do tão famoso Dindim que inicialmente era feito apenas com água, polpa de fruta e açúcar, e envasados em sacos plásticos. Os Dindins podem ser naturais, elaborados a partir do suco da fruta, ou artificiais, produzidos a partir da mistura de conservantes, corantes e aromatizantes que conferem cor e sabor característico. Estes são produzidos a baixo custo de forma artesanal e são bastante comercializados por serem baratos, práticos, gostosos e refrescantes. No Brasil ainda não é tão evidente o consumo de sobremesas geladas, assim como não se dá muita importância ao seu valor nutricional pois ainda é considerado por muitos uma guloseima, porém são sobremesas geladas a base de leite podendo ser consideradas alimentos ricos e nutritivos. O objetivo deste trabalho foi analisar as características físico-químicas de 13 dindins gourmet produzidos no município de Petrolina e elaborar a tabela nutricional. Para as análises foram utilizadas as metodologias do Instituto Adolfo Lutz (2008) e a metodologia de Folch (1957), sendo realizadas no Laboratório de Química Analítica do IFSertãoPE campus Petrolina, sendo todas as análises em triplicata obtendo média, DP e CV para cada análise. Obteve-se os seguintes resultados, em porções individuais de 130g, considerando menores e maiores valores entre os sabores: minerais 0,78 a 3,90 g/130g, cloreto 0,0143 a 0,0884 g/130g, fibra alimentar 0,52 a 11,18g/130g, proteína 0,78 a 6,63 g/130g, carboidratos totais 28,21 a 127,53 g/130g, lipídios 0,72 a 3,86 g/130g e calorias 174,10 a 532,57 g/130g. Os produtos analisados podem ser considerados nutritivos em comparação aos sorvetes, mas devem ser consumidos com ponderação, em função do seu valor calórico. Esse ramo de gelados busca um protagonismo em um mercado no qual ainda não há uma expressiva produção, com as tabelas nutricionais busca-se agregar valor ao produto e garantir a segurança e a proteção da saúde dos consumidores, visto que as informações nutricionais promovem o conhecimento sobre as propriedades nutricionais do alimento.

Palavras-chave: Dindim gourmet, análises físico-químicas, gelados.

Modalidade: PIVIC

Campus: Petrolina

Agradecimentos: Agradecemos a empresa Dindim Gourmet pela parceria e ao IFSertãoPE-Campus Petrolina pela a oportunidade.