



ELABORAÇÃO E AVALIAÇÃO DE DOCE DE LEITE DIET

Daianny Gomes de Andrade¹; **Luciana Cavalcanti de Azevedo**²; **Ruana Sertão de Castro**³; **Alessandra Sousa Cordeiro de Sá**⁴

Orientando(a) - Campus Petrolina do IFSertãoPE - E-mail: daianny.gomes@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: ruana.paes@gmail.com³; alessandra4.0@gmail.com⁴.

RESUMO

O doce de leite é uma sobremesa bastante consumida no Brasil, sendo o seu consumo motivado pelo sabor atrativo e suave ao paladar, e tendo como principais ingredientes, (utilizados na formulação tradicional), o leite e a sacarose. Apesar de existir uma grande atração da população brasileira por doces, fato este que coloca nosso país entre os dez maiores consumidores mundiais do produto, atualmente os consumidores estão em busca de alimentos menos calóricos, processados, frescos, de preferência orgânicos e que valorizem produtores na sua região. Um comportamento que influencia todo o mercado de alimentos, inclusive o mundo doce. Estudos recentes revelam que 14,3% da população brasileira se submetem a algum tipo de dieta com restrição de sal ou açúcar, restringindo o consumo de qualquer tipo de doce. Sendo assim, o objetivo deste trabalho foi desenvolver uma nova formulação de doce de leite diet e analisar o seu valor nutricional. O doce foi elaborado no Laboratório Experimental de Alimentos (LEA), utilizando leite, bicarbonato e edulcorantes, em substituição à sacarose. A formulação não poderá ser descrita neste resumo por questão de sigilo (produto em fase de patenteamento). Para as análises de composição foram utilizadas as metodologias do Instituto Adolfo Lutz (2008) e a metodologia Folch (1957). Obteve-se os seguintes resultados, em porção individual de 100g: valor energético 170,04cal, carboidratos totais 31,6g/100g, pólios 43,6g/100g, proteínas 7,42g/100g, gorduras totais 1,55g/100g, fibra alimentar 0g/100g e sódio 43mg/100g. O doce de leite diet produzido pode ser considerado uma sobremesa com excelentes padrões nutricionais por ser um alimento que não contém açúcares em sua formulação e por apresentar baixo valor calórico (170,04cal/100g), quando comparado ao doce tradicional (350,0cal/100g), tornando essa sobremesa atrativa para consumidores com dietas restritivas ou até mesmo para pessoas que desejam consumir uma sobremesa diet por opção pessoal, pois o sabor é semelhante ao tradicional.

Palavras-chave: doce dietético, edulcorante, sobremesa láctea.

Modalidade: PIBITI

Campus: Petrolina

Agradecimentos: Agradeço a empresa fundo do tacho pela parceria, ao IFSertaoPE campus Petrolina pela oportunidade de desenvolvimento de conhecimentos e a orientadora Dra Luciana Cavalcanti pelos ensinamentos e oportunidade.