

DESENVOLVIMENTO DE PRODUTOS INOVADORES PARA A BACIA LEITEIRA DE AFRÂNIO-PE, COM VISTA À AMPLIAÇÃO DE MERCADO

Ruana Sertão de Castro¹; Maria Simão da Silva²; Alessandra Souza Cordeiro de Sá³;
Robson de Jesus Mascarenhas; Luciana Cavalcanti de Azevêdo⁴

^{1,2} Graduandas do curso de Tecnologia em Alimentos – IF-SERTÃO-PE, Campus Petrolina,

³ Docentes do curso de Tecnologia em Alimentos – IF-SERTÃO-PE, Campus Petrolina,
luciana.cavalcanti@ifsertao-pe.edu.br

O Brasil é considerado um dos maiores produtores de leite, chegando a produzir 35,66 bilhões de litros no ano de 2017. Além do consumo *in natura*, os derivados lácteos apresentam uma boa aceitação no mercado nacional, dentre eles destaca-se o doce de leite. A presença de alguns componentes do leite como a lactose tornam este inacessível para uma parcela da população que são intolerantes a este componente, além disso a procura por alimentos com baixo ou nenhum teor de açúcar vem crescendo drasticamente. Diante disso, este trabalho teve como objetivo desenvolver doce de leite sem lactose, light e diet e propor novas embalagens e rotulagem para o doce de leite branco de Afrânio/PE. Inicialmente, foi realizada uma pesquisa de mercado através de um questionário eletrônico, elaborado com 10 questões relacionadas com a preferência dos consumidores quanto aos atributos: cor, limpeza da embalagem e do produto, resistência da embalagem e presença de rótulos contendo informações completas. A elaboração do doce de leite sem lactose foi feita através da hidrólise da lactose pela enzima lactase. O doce obtido foi analisado sensorialmente quanto aos atributos: aparência, cor, aroma, cremosidade, doçura, sabor geral e qualidade global, através de escala estruturada de 7 pontos, além de testes de preferência por ordenação e intenção de compra. O doce de leite diet foi elaborado com adição de espessante, edulcorante e conservante. Para o doce light foi utilizado açúcar, espessante e conservante. A escolha de novas embalagens para o doce considerou a facilidade de obtenção no mercado, baixo custo e que acondicionasse menores porções do produto, com uma nova proposta de design. A pesquisa de mercado demonstrou que a aparência e presença de rótulos são considerados importantes, pois a soma de pontos para a aparência foi de 95,2% e 98,15% para presença de rótulo. Em relação à higiene, o atributo limpeza da embalagem e do produto é considerado fator importante visto que, a soma dos pontos como importante e muito importante foi de 99%. Uma das principais características do doce de leite branco de Afrânio é sua cor clara, que a diferencia dos demais doces produzidos em outras regiões, ao ser avaliado o atributo cor, nota-se que a cor clara é considerada importante, pois a soma dos pontos foi de 58,6% e para a cor escura 40,4%. A fabricação de doce de leite sem lactose apresentou um rendimento de 34,45%, o diet de 19% e o light de 31,71%. A análise sensorial demonstrou que o doce sem lactose compete bem com o comercial, fato este confirmado pela boa aceitação da amostra nos atributos avaliados, no entanto apresentou aceitação mediana para o atributo cremosidade, avaliando a preferência, nota-se que o doce sem lactose desenvolvido foi mais preferido em relação aos demais tratamentos, em relação a intenção de compra nota-se que não há diferenças significativas entre os três tratamentos avaliados. Posteriormente serão realizadas análise sensorial dos doces light e diet, e análise físico-química de todos.

Palavras-chave: Leite; Doce de Leite; Tecnologia em Alimentos.

Agradecimentos: Agradecemos ao IF-SERTÃO-PE, por possibilitar a realização do projeto e ao CNPq pela concessão da bolsa.