

9º FÓRUM DE EXTENSÃO E CULTURA DA UEM

DESENVOLVIMENTO DE DOCE DE LEITE EM BARRA COM ADIÇÃO DE SORO DE LEITE

Yulli Borges Brandão¹
Camila Pegorer Mazini²
Grasiele Scaramal Madrona

O doce de leite é um produto lácteo característico dos países da América do Sul. Algumas indústrias têm substituído parcialmente o leite pelo soro de leite visando aumentar o rendimento e diminuir custos de produção. Este projeto propõe como objeto de estudo uma pesquisa que envolve o desenvolvimento de novas formulações para o doce de leite em barra comum, acrescentando a ele quantidades pré-determinadas de soro de leite em pó em vez de leite integral tipo longa vida. Várias formulações foram testadas partindo de zero a cem por cento de concentração de soro de leite como substituto do leite, será escolhida a formulação que apresentar melhor comparação de cor, sabor, textura e componentes com referência ao doce de leite em barra comum. O processo de produção do doce de leite comum e com substituição do leite por soro é o mesmo, são adicionados açúcar e bicarbonato de sódio e levados ao fogo até atingir Brix de oitenta e cinco graus, são colocados em formas e resfriados a temperatura ambiente. Durante o resfriamento e armazenamento são observados possíveis cristalizações e outros defeitos. Esses defeitos servem de base de comparação para a escolha da melhor formulação. Para a comparação com o doce de leite padrão, será realizado um estudo das propriedades do soro de leite, para maior aproximação e detecção de mínimas diferenças significativas de composição e sensorial comparadas entre as duas formulações (leite puro e com substituição de soro de leite). Serão realizadas as seguintes análises físico-químicas: umidade, cinzas, proteínas, carboidratos e lipídeos, com a formulação escolhida como melhor. Em paralelo serão realizadas análises sensoriais para verificar a preferência do público, será aplicada escala hedônica de aceitação em aproximadamente cinquenta consumidores. Ao final do trabalho será avaliado o índice de aceitação do produto de acordo com os resultados da análise sensorial. A partir de todas essas análises conclui-se se há ou não viabilidade na substituição do leite integral por soro de leite.

Palavras-chave: Doce de leite. Soro de leite. Novas formulações.

Área temática: Tecnologia e produção

Coordenador(a) do projeto: Prof. Dr. Grasiele Scaramal Madrona, grasiele@yahoo.com. Bloco 13, sala 06. Universidade Estadual de Maringá, Avenida Colombo, 5790, zona 7, CEP: 87020900. Maringá - Paraná.

¹ Estudante do curso de Engenharia de Alimentos, departamento de Engenharia Química. Universidade Estadual de Maringá.

² Estudante do curso de Engenharia de Alimentos, departamento de Engenharia Química. Universidade Estadual de Maringá.