



PIBIC/CNPq/UFPG-2011

PRODUÇÃO E ESTUDO REOLÓGICO DO DOCE ELABORADO COM SORO DE LEITE E POLPA DE PITANGA

Laíze Gisele da Cruz Fernandes¹, Rossana Maria Feitosa de Figueirêdo²

RESUMO

A produção de queijo de coalho na região Nordeste produz grande quantidade de soro, muito poluente, podendo contaminar os rios e os lagos da região. Este resíduo é rico em proteínas, vitaminas e minerais mas apenas uma pequena parte é destinada à alimentação animal e às indústrias de alimentos. Com isso, o desenvolvimento de novos produtos, utilizando-se este subproduto, que possa ser produzido por pequenos produtores de queijo poderá contribuir para a preservação do meio ambiente, além de ser uma nova fonte de renda. No desenvolvimento de produtos uma das características mais importantes é a viscosidade, tendo em vista que esta propriedade pode determinar a aceitação ou não, por parte do consumidor. Este trabalho teve como objetivo avaliar as características físico-químicas e as viscosidades aparentes de doces elaborados com soro de leite, sacarose e polpa de pitanga, em diferentes concentrações (10, 20, 30 e 40%). As análises físico-químicas foram determinadas de acordo com as metodologias do Instituto Adolfo Lutz e as viscosidades aparentes dos doces foram medidas em viscosímetro. Verificou-se que a polpa de pitanga foi classificada como um alimento muito ácido e o soro e os doces como pouco ácidos. A viscosidade aparente dos doces diminuiu com o aumento da velocidade de rotação e com o aumento da temperatura. O doce com maior viscosidade foi o com 30% de polpa de pitanga.

Palavras-chave: *Myrtaceae*, *Eugenia uniflora*, lactosoro, viscosidade aparente

PRODUCTION AND RHEOLOGICAL STUDY OF SWEET DESSERTS PREPARED WITH WHEY AND SURINAM CHERRY PULP

ABSTRACT

The production of cheese in the Northeast region produces a large amount of whey, which is very polluting and can contaminate rivers and lakes. This residue is rich in proteins, vitamins and minerals, but is little used, with a small portion intended for animal feed and food industries. Thus the development of new products using this byproduct, which can be produced by small producers of cheese can help to preserve the environment as well as being a new source of income. In the development of products one of the most important characteristics is the viscosity in order that this property can determine whether or not the acceptance by the consumer. This study aimed to evaluate the physical and chemical characteristics and the apparent viscosities of sweet desserts made with whey, sucrose and Surinam cherry pulp at different concentrations (10, 20, 30 and 40%). The physico-chemical analysis were determined according to the methodologies of the Adolfo Lutz Institute and the apparent viscosities were measured in viscometer. It was found that Surinam cherry pulp was classified as a highly acidic food and whey and sweet desserts such as low acid foods. Increasing the concentration of Surinam cherry pulp caused a reduction in pH and ash of the sweet desserts. The apparent viscosity of the sweet desserts decreased with increasing rotational speed and with the increasing temperature. The sweet desserts with higher viscosity was the Formulation 3 (30% Surinam cherry pulp).

Keywords: *Myrtaceae*, *Eugenia uniflora*, whey, apparent viscosity

¹ Aluna do Curso de Engenharia de Alimentos, Unidade Acadêmica de Engenharia de Agrícola, UFPG, Campina Grande, PB, E-mail: lalinhagisele@gmail.com

² Eng. Agrícola, Prof^a. Associada, Unidade Acadêmica de Engenharia Agrícola, UFPG, Campina Grande, PB, E-mail: rossana@deag.ufcg.edu.br