



**ELABORAÇÃO E CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA E SENSORIAL DE GELADO PREBIÓTICO SEM LACTOSE A BASE DE BATATA-DOCE (*Ipomea batatas* L.)**

**Kamila Vieira Raposo de Araújo<sup>1</sup>, Thaisa Abrantes Souza Gusmão<sup>2</sup>**

**RESUMO**

Os hábitos alimentares dos brasileiros tiveram uma crescente mudança, mostrando uma maior busca por alimentos saudáveis, nutritivos e práticos. Nesse contexto, o presente trabalho foi desenvolvido com o intuito de elaborar um gelado comestível para que este possa contribuir para o desenvolvimento de novos produtos, visando aumentar a disponibilidade de alimentos prebióticos e sem lactose, com alta qualidade nutricional. Foram realizadas análises físicas e físico-químicas dos produtos elaborados, bem como a análise sensorial para verificar a aceitabilidade. A diferença estatística entre as formulações foi calculada pela análise de variância seguida do teste de Tukey e as diferenças foram consideradas significativas para valores de  $p \leq 0,05$ . Foram também realizadas análises através de histogramas de frequência o software Statistica, 2007. Todas as formulações apresentaram características dentro do comportamento padrão físico-químico e foram bem aceitas sensorialmente, com médias acima de 7,0 (gostei moderadamente) exceto para o atributo aroma da formulação A. A formulação D (açúcar de coco e a maior quantidade do prebiótico) foi a que apresentou os melhores atributos, maior aceitação e preferência. Também foi a amostra que apresentou os maiores escores: 5 (certamente compraria) e escore 4 (possivelmente compraria) para a análise de intenção de compra, porém foi verificado que a incorporação do ar é reduzida conforme a não utilização de produtos lácteos. Esses resultados mostram que é possível elaborar gelados prebióticos a base de batata-doce, como uma alternativa viável e promissora para atender o público intolerante à lactose.

**Palavras-chave:** *Ipomea batatas* L., gelado, sem lactose, prebiótico.

<sup>1</sup>Aluna de Engenharia de Alimentos, Departamento de Engenharia de Alimentos, UFCG, Campina Grande, PB, e-mail: kamila\_vrarujo@hotmail.com

<sup>2</sup>Doutora, Professora, Departamento de Engenharia de Alimentos, UFCG, Campina Grande, PB, e-mail: ta\_abrantes@hotmail.com



**PREPARATION AND PHYSICAL-CHEMICAL AND SENSORY  
CHARACTERIZATION OF PREBIOTIC ICE CREAM WITHOUT LACTOSE-  
BASED SWEET POTATO (*Ipomea batatas L.*)**

**ABSTRACT**

The eating habits of Brazilians have been increasing, showing a greater search for healthy, nutritious and practical foods. In this context, the present work was developed with the purpose of elaborating an edible ice cream so that it can contribute to the development of new products, aiming to increase the availability of prebiotic and lactose free foods, with high nutritional quality. Physical and physical-chemical analyzes of the elaborated products were carried out, as well as the sensorial analysis to verify the acceptability. The statistical difference between the formulations was calculated by the analysis of variance followed by the Tukey test and the differences were considered significant for  $p \leq 0.05$ . Statistica software, 2007, were also analyzed through frequency histograms. All formulations presented characteristics within the physicochemical standard behavior and were well accepted sensorially, with averages above 7.0 (moderately liked) except for the aroma attribute of Formulation A. The formulation D (coconut sugar and the highest amount of prebiotic) was the one that presented the best attributes, greater acceptance and preference. It was also the sample that presented the highest scores: 5 (would certainly buy) and score 4 (possibly buy) for the analysis of purchase intention, but it was verified that the incorporation of the air is reduced according to the non-use of dairy products. These results show that it is possible to make prebiotic sweet potato-based ice creams as a viable and promising alternative to serve the lactose-intolerant public.

**Keywords:** *Ipomea batatas L.*, ice cold, lactose free, prebiotic.