



Universidade Federal  
de Campina Grande

I Semana Acadêmica da Engenharia de Alimentos de Pombal

Resumo de Trabalho Científico



## Sorvete de Creme e Chocolate com Adição de Farinha de Maracujá: Caracterização Físico-química

Roberto Robson De Almeida BEZERRA, Elny Alves ONIAS, André Leandro da SILVA  
Franciscleudo Bezerra da COSTA, Gerla Castello Branco CHINELATE

Roberto Robson De Almeida BEZERRA

Graduando em Engenharia de Alimentos na Universidade Federal de Campina Grande, Campus de Pombal, 58840-000

Pombal-PB. E-mail: [gerla@ccta.ufcg.edu.br](mailto:gerla@ccta.ufcg.edu.br)

Sorvetes são alimentos enquadrados na categoria de gelados comestíveis. São produtos alimentícios obtidos a partir de uma emulsão de gorduras e proteínas, com ou sem adição de outros ingredientes e substâncias que tenham sido submetidas ao congelamento, em condições que garantam a conservação do produto no estado congelado ou parcialmente congelado durante a armazenagem, o transporte e a entrega ao consumo. O trabalho presente teve como objetivo analisar físico-quimicamente os sorvetes sabores de creme e chocolate elaborados com adição de farinha de maracujá. Todos os sorvetes foram desenvolvidos partindo de uma formulação padrão (industrial), produzidos no Laboratório de Tecnologia de Leite e Derivados, UFCG – Pombal - PB em escala de bancada. As primeiras formulações de sorvetes desenvolvidas foram de creme e chocolate sem adição de farinha de maracujá (0%), “A”. O valor percentual de farinha de maracujá para as demais formulações foi determinado através de cálculo na base úmida do produto, nas proporções de 2,5%, “B”, e 5%, “C”. Os sorvetes fabricados foram analisados nos seguintes parâmetros físico-químicos: umidade, proteína, cinzas, lactose, sólidos não-gordurosos do leite (SNGL) e °Brix. Os sorvetes apresentaram teores de umidade entre 62,70 a 63,00% para creme e de 61,7 a 64,02% para chocolate. Essa variação deve-se a adição considerável de farinha de maracujá às formulações dos gelados comestíveis que conseqüentemente aumentou o teor de sólidos solúveis, resultando em um produto mais consistente quando se compara à formulação padrão. O teor de proteínas variou de 6,80 a 7,30% para creme e de 6,80 a 7,60% para chocolate, melhorando a qualidade do produto; o teor de cinzas que variou de 0,70 a 0,91% para creme, e de 0,93% a 1,25% para chocolate, quantidades estas adquiridas pela adição da farinha de maracujá. O teor de lipídeos para sorvete de creme e chocolate variou vaiou de 3,1% a 3,2%. Quanto à incorporação de ar (*overrun*) houve variação de 150% a 200%. O teor de lactose variou entre 10,10 a 11,40%. O teor de SST todas as amostras obtiveram resultados entre 37,6 e 35,6 °Brix; teor de cloretos entre 1,5 e 3,5% NaCl; pH entre 6,43 e 7,21 e Acidez Titulável Total entre 0,27 e 0,77%. Os gelados comestíveis processados com farinha de maracujá se adequam nos conceitos de alimento potencialmente funcional, devido possuir ingredientes funcionais (farinha de maracujá) nas formulações que nos proporcionam benefícios à saúde do organismo humano, com principal objetivo de promover melhoria na qualidade de vida.

**Palavras-chave:** sorvete, farinha de maracujá, proteínas, qualidade.

