



**ELABORAÇÃO DE SOBREMESA LÁCTEA COM CONCENTRADO PROTEICO
DE SORO E DIFERENTES TIPOS DE ESTABILIZANTES/ESPESSANTES:
AVALIAÇÃO SENSORIAL, DE TEXTURA E ESTUDO DA VIDA DE
PRATELEIRA**

Jussara Catarina Marques Araújo¹, Thaisa Abrantes Souza Gusmão²

RESUMO

Neste trabalho foi desenvolvida uma sobremesa láctea sabor chocolate com concentrado proteico de soro e diferentes tipos de estabilizantes/espessantes mediante estudo de vida de prateleira (nos tempos 0, 7, 14, 21 e 28 dias), avaliação microbiológica, avaliação sensorial e de textura (consistência e índice de viscosidade). As amostras foram consideradas seguras do ponto de vista microbiológico. Os resultados do estudo da vida de prateleira sugeriram que a concentração da goma e a fonte de proteína são parâmetros importantes para otimizar as propriedades das sobremesas; a consistência e o sabor da sobremesa permaneceram agradáveis ao palato durante toda a análise e que a mudança do tipo de açúcar e do estabilizante não influenciaram nos valores pH e acidez. A análise sensorial indicou que a combinação das gomas com o açúcar resultou em um produto com visual atrativo; o atributo aroma apresentou as maiores médias na Formulação 1 (açúcar cristal e amido modificado); as formulações com as melhores médias no atributo sabor e continham açúcar de coco em sua composição, implicando na viabilidade de seu uso para melhoria do atributo doçura. As cinco formulações apresentaram boa aceitação sensorial, podendo ser viáveis para comercialização, pois possibilitam uma alternativa para a indústria por serem de baixo custo, fácil preparo e reduzido impacto ambiental.

Palavras-chave: Produtos lácteos, Proteína do soro de leite, aceitação sensorial, shelf-life.

¹Aluna de Engenharia de Alimentos, Unidade Acadêmica de Engenharia de Alimentos, UFPA, Campina Grande, PB, e-mail: marquescattarina@gmail.com

²Doutora, Professora, Unidade Acadêmica de Engenharia de Alimentos, UFPA, Campina Grande, PB, e-mail: ta_brantes@hotmail.com

**CHARACTERIZATION OF DAIRY DESSERT WITH WHEY PROTEIN
CONCENTRATE AND DIFFERENT TYPES OF STABILIZERS / THICKENERS:
SENSORY EVALUATION, TEXTURE AND STUDY OF SHELF LIFE**

ABSTRACT

In this study we developed a dairy dessert flavored chocolate with whey protein concentrate and different types of stabilizers / thickeners by study shelf life (at 0, 7, 14, 21 and 28 days), microbiological, sensorial evaluation and textural (consistency and viscosity index). Samples were considered safe from a microbiological point of view. Shelf life study results suggested that gum concentration and protein source are important parameters for optimizing dessert properties; the consistency and taste of the dessert remained palatable throughout the analysis and the change in sugar type and stabilizer did not influence pH and acidity. Sensory analysis indicated that the combination of gums with sugar resulted in a product with attractive visual; The aroma attribute presented the highest averages in Formulation 1 (crystal sugar and modified starch); Formulations with the best average in flavor attribute contained sugar coconut in its composition, implying the feasibility of its use for improving the sweetness attribute. The five formulations presented good sensory acceptance and may be viable for commercialization, as they provide an alternative for the industry because they are low cost, easy to prepare and have low environmental impact.

Keywords: Dairy products, whey protein, sensory acceptance, shelf-life

