



CARACTERIZAÇÃO DE SOBREMESA LÁCTEA CONTENDO CONCENTRADO PROTEICO DE SORO E DIFERENTES TIPOS DE ESTABILIZANTES/ESPESSANTES.

Tamyres Sousa Duarte¹, Thaisa Abrantes Souza Gusmão ²

RESUMO

O consumo de sobremesas lácteas tem apresentado importante crescimento nesta última década, justificado pelo progresso tecnológico em ingredientes e processos, permitindo a produção de sobremesas com novos sabores, com maior digestibilidade e maior valor nutritivo. O objetivo desse trabalho foi avaliar os efeitos da redução do teor de gordura, do uso de concentrado proteico de soro (CPS) e diferentes tipos de estabilizantes/espessantes (amido modificado, goma guar e goma xantana) na características físico-químicas, no perfil de textura, na avaliação de sinérese e índice de estabilidade de creme da sobremesa láctea sabor chocolate. Todas as formulações apresentaram características físico-químicas dentro do comportamento já encontrado na literatura. Pode-se observar que houve uma variação significativa nos parâmetros firmeza e mastigabilidade, onde a amostra F1 (açúcar cristal + amido modificado) apresentou maiores valores 4,98 N e 3,34 J, respectivamente. A adição da goma guar e goma xantana aumentaram a coesividade e diminuíram a adesividade das amostras, deixando-as com uma textura mais suave. As sobremesas elaboradas apresentaram um índice de estabilidade de creme de 0% após 72 h de estocagem refrigerada e 0% de sinérese após 28 dias de armazenagem, mostrando-se estáveis com a utilização do CPS e dos diferentes tipos de estabilizantes/espessantes. Concluímos que o uso do substituto da gordura, o concentrado proteico, manteve as características geralmente observada nas sobremesas lácteas e as alterações no tipo de açúcar usado e a adição de estabilizantes melhoraram o perfil de textura.

Palavras-chave: Sobremesa Lactéa, Concentrado Proteico, Estabilizantes.

¹Aluna de Engenharia Química, Departamento de Engenharia Química, UFCG, Campina Grande, PB, e-mail: tamyres.s.d@outlook.com

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

CHARACTERIZATION OF DAIRY DESSERT WITH WHEY PROTEIN CONCENTRATE AND DIFFERENT TYPES OF STABILIZERS / THICKENERS.

ABSTRACT

The consumption of dairy desserts has shown significant growth in the last decade, justified by the technological progress in ingredients and processes, allowing the production of desserts with new flavors, with greater digestibility and higher nutritional value. The objective of this work was to evaluate the effects of reducing fat content, the use of whey protein concentrate (WPC) and different types of stabilizers / thickeners (modified starch, guar gum and xanthan gum) on the physicochemical characteristics, profile of texture and in the evaluation of syneresis and stability index of cream of chocolate flavored dairy dessert. All formulations presented physicochemical characteristics within the behavior already found in the literature. It can be observed that there was a significant variation in the firmness and chewability parameters, where the F1 sample (crystal sugar + modified starch) presented higher values 4.98 N and 3.34 J, respectively. The addition of guar gum and xanthan gum increased the cohesiveness and decreased stickiness of the samples, leaving them with a softer texture. The elaborated desserts had a cream stability index of 0% after 72 h of refrigerated storage and 0% of syneresis after 28 days of storage, showing stability with the use of WPC and the different types of stabilizers / thickeners. We concluded that the use of the fat substitute, the protein concentrate, maintained the characteristics commonly observed in dairy desserts and the changes in the type of sugar used and the addition of stabilizers improved the texture profile.

Keywords: Dairy Dessert, Protein Concentrate, Stabilizers.

