



**ELABORAÇÃO E CARACTERIZAÇÃO DE REQUEIJÃO CREMOSO
ADICIONADO DE CORANTE NATURAL: PERFIL SENSORIAL VISANDO O
PÚBLICO INFANTIL.**

Elizabeth Alves de Oliveira¹, Prof^a. Dr^a. Deyzi Gouveia²

RESUMO

Observa-se uma participação cada vez maior na dieta da população brasileira por alimentos oriundos do leite. Essa característica, somada a possibilidade de produção de uma grande variedade de produtos derivados dessa matéria-prima tem levado às indústrias e setores de pesquisas a incorporarem em seus sistemas de produção os mais diversos ingredientes, objetivando principalmente a diferenciação e agregação de valor aos produtos. Nesse sentido, o presente trabalho objetivou a elaboração e caracterização de requeijão cremoso adicionado de corante natural, extraído da beterraba (*Beta Vulgaris*) após processo de extração aquosa e avaliar a aceitação sensorial com relação ao público infantil. Foram elaborados sete ensaios com diferentes concentrações de Emustab® e de liga neutra para a obtenção do corante em pó extraído da beterraba. Foram realizadas análises físicas, físico-químicas e de cor do corante obtido. Os dados obtidos foram submetidos à análise estatística utilizando o modelo de Análise de Variância (ANOVA) e o Teste de Tukey.

Palavras-chave: Aditivo, secagem, corante natural.

¹Aluna do curso de Engenharia de Alimentos, Departamento de Engenharia de Alimentos, UFCG, Campina Grande, PB, e-mail: elizabethalvescg@gmail.com

¹Dr^a. Prof^a. do departamento de Engenharia de Alimentos, UFCG, Campina Grande, PB, e-mail: Deyzi Gouveia <deyzigouveia2012@gmail.com>



PREPARATION AND CHARACTERIZATION OF CREAMY REQUEIJÃO ADDED WITH NATURAL DYE: SENSORIAL PROFILE AIMING AT THE CHILDREN'S PUBLIC.

ABSTRACT

There is an increasing participation in the diet of the Brazilian population for food from milk. This characteristic, added to the possibility of producing a wide variety of products derived from this raw material, has led industries and research sectors to incorporate the most diverse ingredients in their production systems, aiming mainly at differentiating and adding value to products. In this sense, the present work aimed at the elaboration and characterization of creamy curd added with natural dye, extracted from the beet (*Beta Vulgaris*) after aqueous extraction process and to guarantee the sensorial acceptance in relation to the child audience. Seven tests were carried out with different concentrations of Emustab® and neutral alloy to obtain the powdered dye extracted from the beet. Physical, physical-chemical and color analyzes of the obtained dye were performed. The data obtained were submitted to statistical analysis using the Analysis of Variance model (ANOVA) and the Tukey test.

Keywords: Additive, drying, natural dye.