

## **Sorvete adicionado de farinha de sorgo: elaboração, caracterização físico-química e sensorial**

SILVA, C.S.<sup>1</sup>  
PAIVA, C.L.<sup>2</sup>  
QUEIROZ, V.A.V.<sup>3</sup>  
UBALDO, J.C.S.R.<sup>4</sup>

<sup>1</sup>UFSJ - MG

<sup>2</sup>Universidade Federal de Minas Gerais

<sup>3</sup>Milho e Sorgo / EMBRAPA

<sup>4</sup>Departamento de Engenharia de Alimentos / UFSJ - Universidade Federal de São João del-Rei

### **Categoria de apresentação | Presentation type:**

Pôster

### **Eixo temático | Track category:**

Ciência e Tecnologia de Alimentos (CT)

### **Palavras-chave | Keywords:**

Sorghum bicolor L.  
Avaliação Sensorial  
gelados comestíveis

### **Resumo (Texto Científico) - Máximo 300 palavras | Abstract (Scientific Text) - (Maximum 300 words):**

Atualmente, as pessoas têm procurado produtos diferenciados e que sejam saudáveis e nutritivos. Assim, uma das estratégias da indústria alimentícia para atender esse mercado em expansão é a introdução de ingredientes integrais nos produtos, especialmente aqueles ricos em fibras. As pesquisas comprovam que as fibras promovem um efeito fisiológico que vai além do valor nutritivo. O objetivo do trabalho foi desenvolver um sorvete de iogurte adicionado de farinha integral de sorgo e avaliar as suas características físico-químicas e sensoriais. Foi utilizada farinha de sorgo, obtida a partir dos grãos integrais de sorgo do híbrido BRS 310, cultivado pela Embrapa Milho e Sorgo. A formulação do sorvete foi baseada no protocolo de produção de uma indústria localizada na cidade de Sete Lagoas-MG. Foram realizados testes sensoriais de aceitação com e sem informação prévia das características do sorvete. Foi utilizada escala hedônica de 9 pontos, com os extremos entre desgostei muitíssimo e gostei muitíssimo, para os atributos de cor, aparência, odor, textura e sabor, além da avaliação global do produto. Os sorvetes com e sem farinha de sorgo apresentaram teores de lipídeos de 21,12% e 21,04%, proteínas de 7,63% e 7,20% e cinzas de 1,73% e 1,75%, respectivamente. Todas as amostras apresentaram os valores, nas análises físico-químicas, conforme a legislação brasileira vigente para gelados comestíveis. A análise sensorial indicou que o produto foi bem aceito, apresentando resultados entre gostei moderadamente a gostei ligeiramente. Houve diferença significativa (Teste de Tukey,  $p < 0,05$ ) apenas para o atributo avaliação global, no qual a nota aumentou quando o provador soube da informação do produto. Assim, conclui-se que o sorvete adicionado de farinha de sorgo teve uma boa aceitação, sendo uma alternativa viável e interessante para as pessoas que buscam alimentos que sejam nutritivos, saborosos e diferenciados.

### **Órgão de fomento e número do processo | Funding agency and case number:**

Universidade Federal de São João del-Rei; FAPEMIG, CNPQ, Gellak, Embrapa Milho e Sorgo