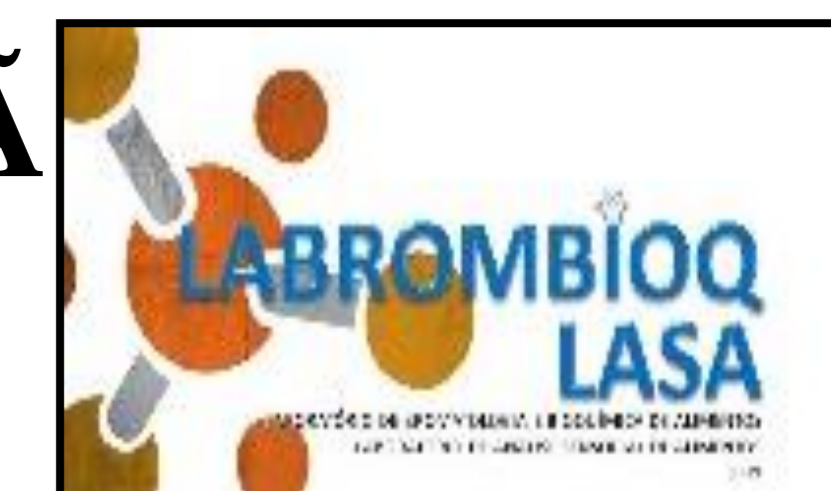




ELABORAÇÃO DE SORVETE DE ABACAXI (*Ananas comosus*) COM HORTELÃ (*Mentha*) SEM LACTOSE

Thaise Kessiane Teixeira Freitas¹, Andressa Correia das Neves², Idalice Viviane de Araújo², Lenara Lúcia Alves Cavalcante², Maurisrael de Moura Rocha³, Regilda Saraiva dos Reis Moreira-Araújo^{1,4*}



¹Universidade Federal do Piauí (UFPI), Programa de Pós-graduação em Alimentos e Nutrição-PPGAN, Teresina, Piauí, Brasil.

²Universidade Federal do Piauí (UFPI), Curso de Bacharelado em Nutrição, Universidade Federal do Piauí (UFPI).

³EMBRAPA Meio Norte, Teresina, Piauí, Brasil.

⁴Universidade Federal do Piauí (UFPI), Departamento de Nutrição, Teresina, Piauí, Brasil.

*Autor para correspondências: regilda@ufpi.edu.br

INTRODUÇÃO

Estima-se que 65% da população adulta mundial faz parte de um grupo que manifesta sinais e sintomas de má digestão da lactose (Vuorisalo et al, 2012). A intolerância à lactose é diagnosticada pela falta ou deficiência da produção de uma enzima chamada lactase. Devido à deficiência de lactase, a lactose que é o açúcar do leite, não é digerida e continua dentro do intestino chegando ao intestino grosso, onde é fermentada por bactérias, produzindo ácido láctico e gases (gás carbônico e o hidrogênio). A existência de lactose e destes compostos nas fezes no intestino grosso aumenta a pressão osmótica (retenção de água no intestino), causando diarreia ácida e gasosa, flatulência excessiva, cólicas e aumento do volume abdominal (Mota, 2017). Com base nesse contexto, o objetivo deste estudo foi elaborar e analisar sensorialmente um sorvete de abacaxi com hortelã sem lactose.

MATERIAL E MÉTODOS

<p>Laboratório de Desenvolvimento de Produtos e Análise Sensorial-UFPI .</p>	<p>Obtenção do sorvete,</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Ingredientes - creme de leite sem lactose, leite condensado sem lactose e polpa de abacaxi com hortelã ❖ Liquidificador → Congelamento (4 hs) → Liquidificador → Congelamento (12 hs) 	<p>Aprovado pelo CEP da UFPI, sob Parecer nº 18000813.6.0000.5214.</p>
<p>Análise sensorial- Dutcosky (2008)</p> <ul style="list-style-type: none"> • 110 assessores não treinados (18 a 50 anos). ✓ <i>Aceitação</i> -Escala hedônica de 9 pontos ✓ <i>Intenção de compra</i> - Escala de 5 pontos. 	<p>Composição química</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ TACO (2011). ✓ Valor Energético Total (VET) - Fatores de conversão de Atwater: (Watt e Merrill, 1963). 	<p>Análise estatística</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ SPSS (2010) 13.0. ✓ Para diferença entre as médias → teste de Kruskal Wallis (5% de significância).

RESULTADOS

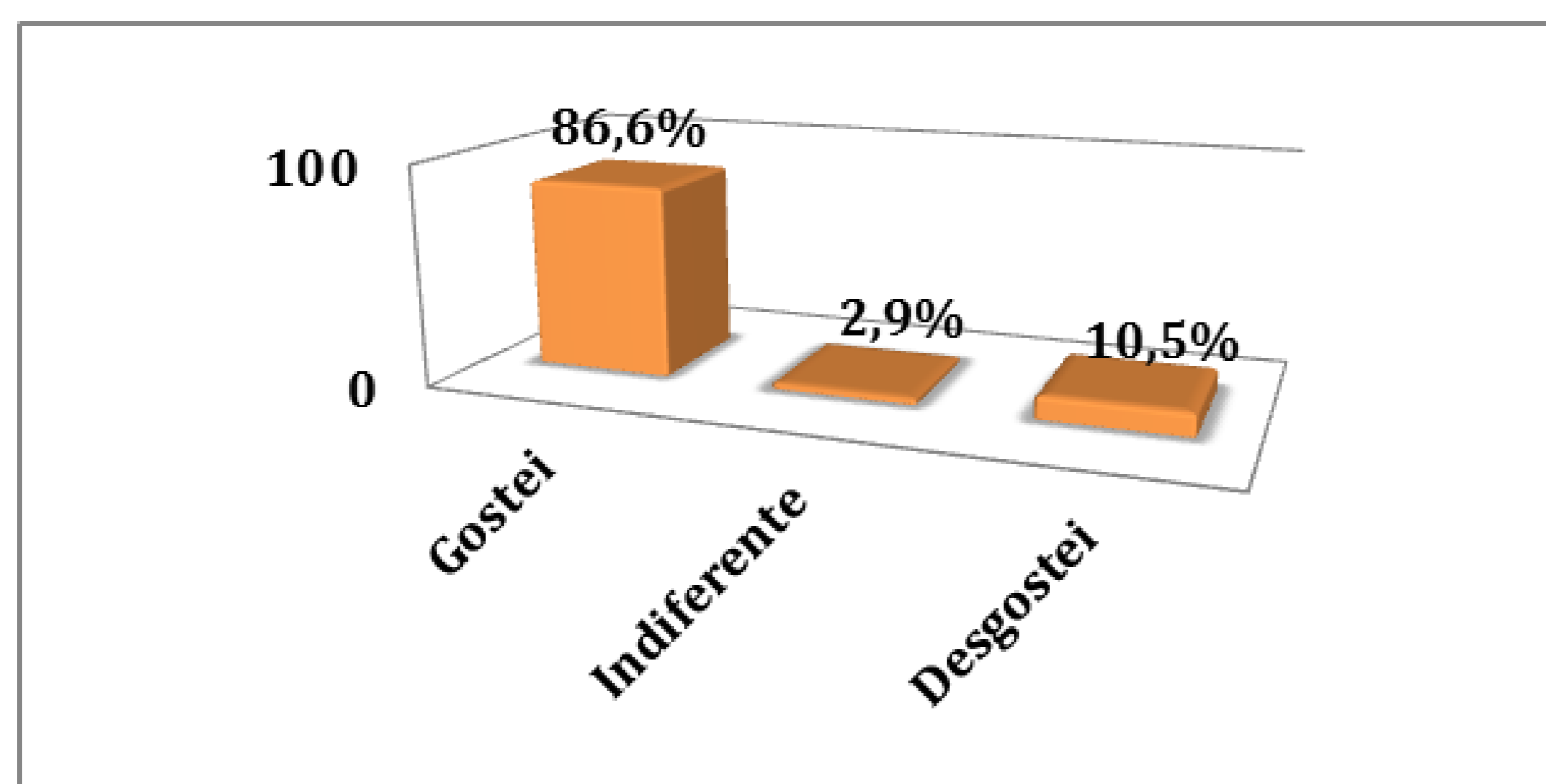


Figura 1: Aceitação do sorvete de abacaxi com hortelã sem lactose pelo teste de Escala hedônica.

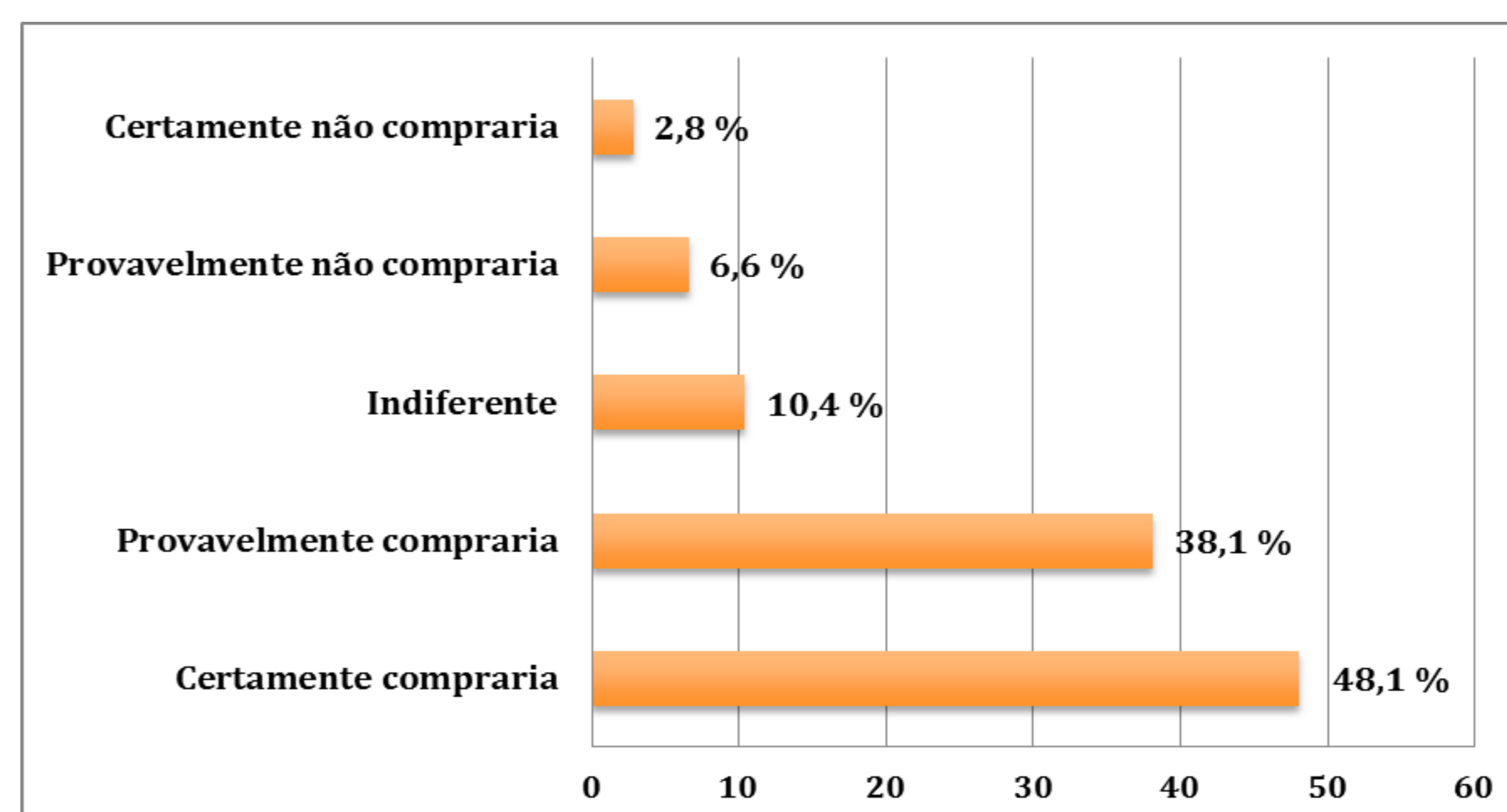


Figura 2. Teste de Intenção de compra - sorvete de abacaxi com hortelã sem lactose.

A composição centesimal estimada de acordo com TACO (2011), foi de 66,8 g de Carboidratos, 8,0 g de Proteínas, 28,1 g de gorduras totais e 0,3 g de fibra alimentar. Quanto ao Valor Calórico Total foi de 552,1 Kcal/100g.

CONCLUSÃO

A partir dos resultados obtidos, o sorvete elaborado, apresentou ótima aceitação pelos assessores, em que a maioria afirmou ter gostado do produto e que certamente o comprariam, demonstrando que o mesmo pode ser comercializado pela indústria, sendo uma boa opção para indivíduos intolerantes à lactose.

REFERÊNCIAS

- Dutcosky, S. D. (2008). *Análise Sensorial de Alimentos*. 2. ed. rev. e ampl. – Curitiba: Champagnat, 2008.
- Ferreira, V.L.P.; Almeida, T.C.A.; Pettinelli, M.L.C.V.; Silva, M.A.A.P.; Chaves, J.B.P.; Barbosa, E.M.M.(2000). *Análise sensorial: testes discriminativos e afetivos. manual: série qualidade*. Campinas, SBCTA, 127p.
- Mota, F. C. Intolerância à lactose. (2017). *Nutrologia Pediátrica*. Disponível em: <<http://www.nutricaoclinica.com.br/content/view/923/28/>>. Acesso em: 01 jun 2017.
- Vuorisalo, T. et al.(2012). High lactose tolerance in northeuropeans: a result of migration, not in situ milk consumption. *Perspectives in Biology and Medicine*, Baltimore, 55(2), 163-174, 2012.