

Elaboração e caracterização físico-química de doce de leite de cabra com geleia de ameixa

Arlete de Sousa Lima¹, Ana Cecília Poloni Rybka², Clivia Danubia Pinho Da Costa Castro², Daniel Maia Nogueira²

Resumo

O leite de cabra demonstra interesse nutricional por ser rico em proteínas, lactose, vitaminas e minerais concentrando 94% do seu rebanho, principalmente no Semiárido nordestino. Uma maneira de garantir o consumo deste leite é através do processamento. O doce de leite é tradicionalmente obtido pela concentração do leite acrescido de açúcar, com produção e comercialização na América Latina. Objetivou-se elaborar e verificar a qualidade através da análise físico-química do doce de leite cremoso com e sem adição de geleia de ameixa, observando a diferença entre as amostras. Sendo submetidas às determinações de pH, acidez e sólidos solúveis totais. Processo desenvolvido no Laboratório de Processamento de Alimentos da Embrapa Semiárido sendo elaboradas duas formulações de doce cremoso: (F1) 100% doce de leite de cabra; (F2) 70% doce de leite de cabra e 30% de geleia de ameixa. Para elaboração do doce de leite padronizou-se a acidez para 14°D, diluiu-se o açúcar em uma parte do leite e reservou-se. A outra parte foi aquecida até evaporação de ¼ da quantidade. Ainda sob aquecimento, adicionou-se o açúcar diluído, homogeneizando até 71°Brix. Para elaboração da geleia utilizou-se polpa de ameixa fresca e açúcar os quais foram aquecidos até 65°Brix. Os doces foram envasados em embalagens de polietileno de baixa densidade. Os resultados obtidos mostraram que a junção da geleia ao doce de leite, reduziu significativamente o pH e a acidez total titulável, aumentando o teor de sólidos solúveis (°Brix).

Palavras-chave: doce caprino; avaliação; caracterização.

¹IF Sertão PE; ²Embrapa Semiárido, arlete.tenoriosousa@gmail.com.