

APROVEITAMENTO TECNOLÓGICO DAS SEMENTES DE CUPUAÇU PARA A ELABORAÇÃO DE SORVETE. COHEN, K.O.(1); GILBERT-ESCRIVÁ, M.V. (2); JACKIX, M.N.H.(2); GONÇALVES, L.A.G(2). (1) Embrapa Amazônia Oriental, Trav. Enéas Pinheiro, s/nº, B. Marco, Caixa Postal 48, CEP 66095-100, Belém, PA. E-mail: cohen@cpatu.embrapa.br. (2) Departamento de Tecnologia de Alimentos, Faculdade de Engenharia Química, Universidade Estadual de Campinas, Campinas, SP, Brasil.

O objetivo deste trabalho foi estudar o aproveitamento tecnológico das sementes de cupuaçu na elaboração de sorvete. As sementes foram fermentadas, secas e descascadas para a obtenção dos *nibs*, os quais foram torrados a 150°C durante 40 min, moídos e refinados, obtendo-se o *liquor* de cupuaçu. Realizou no *liquor* a sua composição centesimal e valor calórico total. A calda do sorvete apresentou a seguinte composição: 58,5% de água, 21,4% de açúcar, 13% de leite em pó, 6,7% de *liquor* de cupuaçu, 0,3% de estabilizante e 0,3% de emulsificante. A calda foi maturada em geladeira por 24h à 6°C. Após maturação, o sorvete foi batido por 25 min em sorveteira. O endurecimento do produto foi realizado em freezer durante 2 dias. Determinou-se na calda e no sorvete suas densidades e o teste de “overrun” no sorvete. Foi realizado teste de aceitação do produto, avaliando-se seus atributos: sabor e textura, e sua aparência geral. Utilizou-se escala estruturada hedônica de 9 pontos, sendo atribuído o valor de 9 para “gostei muitíssimo” e de 1 para “desgostei muitíssimo”. O teste foi realizado no Departamento de Tecnologia de Alimentos (FEA/UNICAMP) com 38 provadores. O *liquor* de cupuaçu apresentou 0,80% de umidade, 65,77% de gordura, 7,14% de fibras, 2,28% de cinzas, 15,54% de carboidratos e 691,17kcal/100g de calorias. A densidade da calda foi de 1,18 g/mL e do sorvete 0,80 g/mL. O “overrun” do sorvete foi de 43,04. Os atributos sabor e textura obtiveram notas de 7,6 e 8,0, respectivamente. Quanto a aparência geral do produto, a nota foi de 7,7. Segundo comentários registrados pelos avaliadores, o produto apresentou um sabor residual adstringente, que é proveniente do *liquor* de cupuaçu. Apoio financeiro: FAPESP