

ACEITAÇÃO SENSORIAL DE SORBET À BASE DE POLPA PASTEURIZADA OBTIDA DO RESÍDUO DO PROCESSAMENTO MÍNIMO DE BETERRABA

FERREIRA, N. A. [1]; MORETTI, C. L. [2]; MATTOS, L. M. [3]

[1] EMBRAPA HORTALIÇAS/ FACULDADE PROMOVE; [2] EMBRAPA; [3] EMBRAPA HORTALIÇAS

Contato: Laboratório de Ciência e Tecnologia de Alimentos, Embrapa Hortaliças - BR 060, Km 09 - Rodovia Brasília-Anápolis, 70359-970, Brasília, Distrito Federal; Email: nathaliealfe@gmail.com
nathaliealfe@gmail.com

Área: Science and Food Technology (CT)

Tipo: Poster

Sorbet são gelados comestíveis que se diferenciam dos sorvetes tradicionais pela ausência de leite em sua formulação. Com este trabalho objetivou-se utilizar a polpa pasteurizada obtida do resíduo do processamento mínimo de beterraba na produção de sorbet. Cinco formulações de sorvete foram preparadas, combinando diferentes porcentagens de polpa de beterraba e polpa de abacaxi, sendo: 0 (padrão - P), 25 (A), 50 (B), 75 (C) e 100% (D) de polpa de beterraba. A polpa de abacaxi foi adicionada, em substituição à beterraba até 100%, nas combinações indicadas. A análise sensorial foi realizada avaliando os atributos de cor, aroma, sabor, textura e aceitação global, por cinquenta provadores não treinados, utilizando uma escala hedônica estruturada de 9 pontos. Para a cor, aroma e aceitação global, o controle (100% de polpa de abacaxi) obteve as pontuações mais altas (7,36, 7,02 e 7,23, respectivamente), porém não houve diferença significativa nas formulações A e B, nestes atributos ($p = 0,05$). A maior nota no atributo sabor foi obtida pelo sorbet com 25% de polpa de beterraba (B) e o sorbet preparado com 100% de polpa de beterraba (D), obteve a menor pontuação. A formulação B teve a maior pontuação para a textura, diferenciando-se estatisticamente apenas da formulação D, que obteve a menor nota neste atributo. Assim, para a formulação de sorbet, a substituição de polpa de abacaxi por polpa de beterraba pode ser feita até 50%, a fim de ter aceitação sensorial (pontuação superior a 6).

Palavras-chave: Sorbet; análise sensorial; Beterraba