

ELABORAÇÃO DE SORVETE DE CAMU- CAMU

PIRES, M. B. (1); LIMA, E.C.E.R. (2); MATTIETTO, R.A. (3);
MATTA, V. M. (4)

(1) Faculdade de Engenharia de Alimentos - Departamento de Engenharia de Química e de Alimentos - UFPA - Belém, PA, Brasil. (2) Tecnologia Agroindustrial - UEPA - Belém, PA. (3) Embrapa Amazônia Oriental, Laboratório de Agroindústria – Caixa Postal 48, Cep 66095-100, Belém - PA. (4) Embrapa Agroindústria de Alimentos – Rio de Janeiro, RJ. E-mail: marliambp@yahoo.com.br

Atualmente, o camu-camu desperta grande interesse para agroindústria, devido apresentar elevado teor de ácido ascórbico, sendo o mesmo encontrado naturalmente na polpa e casca do fruto. Sabe-se que o ácido ascórbico é rapidamente oxidado em presença de luz e calor, levando-se em conta que um produto como sorvete, além de ser um atrativo para crianças, à temperatura de congelamento o teor do ácido mantém-se relativamente constante no mesmo. O objetivo do estudo foi elaborar duas formulações de sorvete, uma contendo 1:1 de camu-camu e açúcar e outra com a proporção de 0,75:1, sendo o restante dos ingredientes os normalmente utilizados para este tipo de produto. Testes sensoriais foram realizados, onde os atributos cor, aroma e sabor foram avaliados por 53 provadores não treinados, de ambos os sexos e idades variadas. As amostras foram oferecidas de forma monádica. Na quantificação dos teores de vitamina C, utilizou-se método oficial proposto pela AOAC (1997). Os resultados da análise estatística aplicada às médias sensoriais não apresentaram diferença significativa (Tukey a $p \leq 0,05$) entre as formulações em nenhum dos atributos avaliados. Entretanto, as porcentagens de aceitação de cor, aroma e sabor foram ligeiramente superiores na formulação 0,75:1, sendo elas 79,44%, 78,77% e 83,66%, respectivamente. Na quantificação da vitamina C presente nas formulações e na polpa *in natura*, os resultados obtidos foram em média 364,85mg/100g para a formulação 1:1 e 267,74mg/100g para formulação 0,75:1, indicando que as mesmas contém 6 e 4,5 vezes mais que o teor de Ingestão Diária Recomendada (IDR) pela ANVISA para adultos saudáveis. A polpa *in natura* apresentou um teor de 1.623,03mg/100g. Para ambas formulações, pode-se concluir que o sorvete sabor camu-camu é um alimento processado que contém elevado teor em vitamina C

na sua composição, sendo esta naturalmente adicionada ao produto através da simples adição de polpa ao mesmo.

Palavras chaves: *Myrciaria dúbia*, vitamina C, sorvete.

Fonte financiadora: Projeto PAVUC FP6-2003-INCODEV-2-015279