

RESUMO - LEITE E DERIVADOS

AVALIAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA DE DOCE DE LEITE DE CABRA COM INCLUSÃO DE PIMENTA NA ELABORAÇÃO

Joana De Souza Cardoso (mv.joana.cardoso@gmail.com)

Damaris Daniele Barreto Melo (damares.danielle2015@gmail.com)

Carolina Luisa Geldsetzer Mendoza (clgeldsetzer@uc.cl)

Ana Valéria De Carvalho Cantarelle (vcantarelli952@gmail.com)

Anailza Cristina Guedes Se Dá Leite (aninha_guedesa@hotmail.com)

Fabiana Castro Alves (fabianacastroalves89@gmail.com)

Steyce Neves Barbosa (steyce.zoo@gmail.com)

Daniel Ribeiro Menezes (daniel.menezes@univasf.edu.br)

O doce de leite caracteriza-se como um dos derivados lácteos de maior tradição e consumo na América Latina. Nos últimos anos, a busca por inovação na indústria de alimentos tem impulsionado a criação de versões diferenciadas de produtos lácteos, nas quais a incorporação de condimentos e especiarias se destaca como estratégia para agregar valor sensorial e potencial funcional ao produto. O presente estudo teve como objetivo a elaboração e avaliação físico-química do doce de leite produzido com leite de cabra e condimentado com pimenta caiena. A pesquisa foi conduzida no laboratório de Inspeção e Tecnologia de Produtos Lácteos da Universidade Federal do Vale do São Francisco, Campus Ciências Agrárias. Foram produzidos três lotes experimentais de doce de leite, em um delineamento inteiramente casualizado,

com três tratamentos e quatro repetições, com inclusão de pimenta caiena em pó (0%, 0,5% e 1,0%). A pimenta foi adicionada próximo ao ponto final de elaboração do produto. Os parâmetros determinados foram: cor (a^* intensidade de vermelho, b^* intensidade de amarelo e L luminosidade) com auxílio de um colorímetro portátil TEC60CP e o pH a partir de um phmetro portátil. Os teores de proteína bruta, resíduo mineral fixo e umidade foram segundo métodos de análise desenvolvidos e padronizados pela Associação de Químicos Analíticos Oficiais (AOAC). Os dados obtidos foram submetidos à análise estatística utilizando o software SAS Studio, considerando um nível de significância de 5%. Não foram observadas diferenças significativas para os teores de umidade, pH, a^* , b^* e L entre os tratamentos. O doce sem a inclusão de pimenta apresentou maior teor de proteína bruta ($P=0,0001$). O doce com 0,5% de inclusão apresentou maior resíduo mineral ($P=0,0429$). A inclusão de pimenta caiena no doce de leite de cabra não alterou de forma significativa a maioria dos parâmetros físico-químicos avaliados, embora tenha influenciado pontualmente os teores de proteína e resíduo mineral, evidenciando potencial de diversificação para o produto.

Palavras-chave: condimentação; produtos inovadores; qualidade nutricional.