

# DOCES EM BARRA COM SORO DE LEITE: AVALIAÇÃO DA ACEITAÇÃO SENSORIAL

**Milena da Costa Santos<sup>1</sup>, Maria Laiane Pinheiro Vieira<sup>2</sup>, Francilda Rodrigues Guimarães<sup>3</sup>, Geisa Almeida Damasceno<sup>4</sup>, Cláudio Gonçalves Paulino<sup>4</sup>, Sandra Maria Lopes dos Santos<sup>5</sup>**

<sup>1</sup>*Discente do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos - FATEC, Faculdade de Tecnologia CENTEC - FATEC, Quixeramobim-CE, Brasil. 202410104101.milena@centec.org.br*

<sup>2</sup>*Discentes do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos, Faculdade de Tecnologia CENTEC - FATEC, Quixeramobim-CE, Brasil*

<sup>3</sup>*Laboratorista, Faculdade de Tecnologia em Alimentos, Faculdade de Tecnologia CENTEC - FATEC, Quixeramobim - CE, Brasil;*

<sup>4</sup>*Docentes do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos, Faculdade de Tecnologia CENTEC - FATEC, Quixeramobim-CE, Brasil*

<sup>5</sup>*Professora orientadora do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos, Faculdade de Tecnologia CENTEC - FATEC, Quixeramobim-CE, Brasil*

O soro de leite, coproduto da fabricação de queijo coalho, representa 80% a 90% do volume total do leite utilizado. Rico em proteínas solúveis, lactose, vitaminas e minerais, é frequentemente descartado na região de Quixeramobim, causando impactos ambientais negativos como a eutrofização de corpos d'água (rios e lagos) e contaminação do solo. A atividade leiteira no Sertão Central cearense possui grande importância socioeconômica, com produção diária superior a 250 mil litros, tornando fundamental o desenvolvimento de alternativas sustentáveis para o aproveitamento deste coproduto nutritivo. Desse modo, esse trabalho teve como objetivo avaliar a aceitação sensorial de doces produzidos com substituição parcial do leite por soro proveniente da produção do queijo coalho. A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos da Universidade Regional do Cariri, sob o parecer de n. 7.653.659. Para a análise sensorial, foram produzidas três formulações, sendo elas tradicional (T0), 30% soro (T1), e 50% soro (T2) em substituição ao leite. Antes da análise sensorial, foram realizados alguns testes para constatar a qualidade dos doces que seriam servidos. Participaram da análise noventa provadores não treinados e foram avaliados os seguintes atributos: impressão global, aparência, cor, odor, textura e sabor. A análise estatística foi realizada através de ANOVA e teste de Tukey, utilizando o software *Statistica 7.0*. As análises microbiológicas dos doces confirmaram a segurança para consumo. Todas as amostras apresentaram médias hedônicas entre 6 e 8 que equivalem a gostei ligeiramente e gostei muito. No entanto, segundo o teste de intenção de compra a amostra com T1 apresentou melhor resultado frente a amostra T2, com os provadores indicando que provavelmente compraria esta amostra enquanto a T2 eles teriam dúvida. Sendo assim, conclui-se que a substituição parcial de 30% do leite por soro na fabricação de doces em barra constitui alternativa viável e bem aceita sensorialmente, representando solução sustentável para aproveitamento de subprodutos da indústria de laticínios. Esta estratégia pode contribuir significativamente para redução do impacto ambiental do descarte inadequado do soro e agregação de valor econômico à cadeia produtiva regional, demonstrando potencial promessa comercial para implementação na indústria alimentícia.

**Palavras-chave:** Aceitação sensorial, Derivado lácteo, Economia circular, Sobremesa láctea.

**Agradecimentos:** A FUNCAP pelo apoio a iniciação científica e Fatec-Faculdade de Tecnologia CENTEC- Sertão Central pela a disponibilização dos laboratórios