

ELABORAÇÃO E CARACTERIZAÇÃO DO DOCE DE LEITE COM ADIÇÃO DE MOUSSE DE MARACUJÁ

**Delânio Sombra Lima¹, Lorena Leite Martins², Alicia Maria Almeida Paiva³, Ana
Júlia Benevides Maia⁴, Maria Sabrina Higino Teixeira⁵**

¹Docente da EEEP Professor Plácido Aderaldo Castelo, Mombaça, Brasil (delaniolima30@gmail.com - autor principal)

²Discente da EEEP Professor Plácido Aderaldo Castelo, Mombaça, Brasil.

³Discente da EEEP Professor Plácido Aderaldo Castelo, Mombaça, Brasil.

⁴Discente da EEEP Professor Plácido Aderaldo Castelo, Mombaça, Brasil.

⁵Discente da EEEP Professor Plácido Aderaldo Castelo, Mombaça, Brasil.

Leite é um produto oriundo da ordenha, em condições de higiene. O líquido é produzido pelas células secretoras das glândulas mamárias ou mamas. É um produto que apresenta grande quantidade de água, sendo formado principalmente por gorduras, proteínas, carboidratos, e pequenas quantidades de minerais. O doce de leite é o produto resultante da cocção de leite com açúcar, podendo ser adicionado de outras substâncias alimentícias permitidas, até concentração conveniente e parcialmente caramelizado. Deve ser fabricadas com matérias primas limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos, e em perfeito estado de conservação. O presente trabalho tem como objetivo a elaboração e aceitação sensorial do doce de leite com adição de mousse de maracujá. O experimento foi realizado no Laboratório de processamento de alimentos, na escola EEEP Professor Plácido Aderaldo Castelo, localizada na cidade de Mombaça, Ceará. Foram utilizadas as formulações de doce de leite com mousse de maracujá, onde foram destinadas ao Laboratório de Análise Sensorial, utilizando-se 20 provadores com aproveitamento de 100 resultados. Para os provadores foram apresentadas amostras junto à ficha de aceitação e foram avaliados os seguintes atributos: aparência, aroma, cor e sabor, seguindo a escala hedônica estruturada de nove pontos. Os resultados apresentados com a análise sensorial mostraram uma excelente aceitação do produto, levando à conclusão que a adição do mousse de maracujá ao doce de leite torna-se um meio viável de agregar valor ao produto, apresentando um sabor equilibrado e contrastante, tornando-se importante mecanismo de inovação para a indústria de alimentos.

Palavras-chave: Doce de Leite; Mousse de Maracujá; Aceitação; Agregar valor.

Agradecimentos: Agradecemos o apoio do professor Delânio e da EEEP Professor Plácido Aderaldo Castelo.