

Análise sensorial e intenção de compra de um doce de leite elaborado com soro de leite

**Erika Magalhães Alencar; Naylana Cristina de Almeida Sousa –
Universidade Federal do Amazonas (UFAM)
Noemi Silva de Souza; Sabrina Silva; Sinara Vitória Braga da Silva –
Universidade Federal do Amazonas (UFAM)
Thamillys Leandra Pinheiro Maia; Denilson Magalhães Nogueira –
Universidade Federal do Amazonas (UFAM)**

Resumo: O soro representa de 85% a 90% do volume total de leite de vaca, e este contém 55% dos nutrientes do leite. Por esta razão é utilizado na ração de animais e na produção de bebidas lácteas. Apesar desses usos, ainda não é muito utilizado na culinária amazônica, e uma parte dele despejada no meio ambiente, o que pode prejudicar a fertilidade do solo e eventualmente poluir os córregos de água. O objetivo foi a elaboração de doce de leite cremoso com adição do soro do leite. Utilizou-se o soro proveniente da produção de iogurte grego no seu preparo. A formulação consistiu em: leite em pó (400 g), açúcar (1 kg) e soro (500 ml). A massa foi levada ao fogo baixo e mexida constantemente por 30 minutos, quando apresentou a coloração caramelo-claro. O produto obtido foi acondicionado em potes de vidro esterilizado, mantido sob refrigeração de 7°C em geladeira, por 24 horas. O teste de aceitabilidade teve 9 pontos: sendo 1 (desgostei extremamente) até 9 (gostei extremamente) julgados nos atributos sensoriais, e a intenção de compra foi avaliada por pergunta dicotômica (certamente compraria/certamente não compraria). O teste foi aplicado para 50 provadores não treinados, no Laboratório de Análise Sensorial da Faculdade de Ciências Agrárias/UFAM. Os resultados mostraram que a nota média para o atributo sensorial aparência foi 7,16, para o aroma 7,16, para a cor 7,58, para o sabor 7,69, para a acidez 6,61 e para consistência 5,50. Na aceitação global 19% dos provadores afirmaram que gostaram extremamente (nota 9), 30% dos provadores afirmaram que gostaram muito (nota 8) e 27% dos provadores afirmaram que gostaram moderadamente (nota 7), demonstrando que 76% dos provadores emitiram notas igual ou maior que 7, prevalecendo uma boa aceitação do produto. Estes resultados indicam que este doce de leite teria aceitação no mercado. Porém, outros estudos sensoriais com controles e estudos sobre os custos de produção serão necessários para determinar a preferência dos consumidores e a sua viabilidade econômica.

Palavras-chave: Alimento lácteo; escala hedônica; sobremesa.