



VIII Congresso de Pesquisa e Extensão da FSG  
VI Salão de Extensão

<http://ojs.fsg.br/index.php/pesquisaextensao>

ISSN 2318-8014



## DESENVOLVIMENTO E ANÁLISE SENSORIAL DE SORVETE PROTEICO DE BANANA

Caroline Castilhos<sup>a</sup>, Éberton Mendes<sup>a</sup>, Eliane de Oliveira<sup>a</sup>, Maiara Marcon<sup>a</sup>, Nicole Sehnem<sup>a\*</sup>

a) Curso de nutrição do Centro Universitário da Serra Gaúcha FSG

\*Nicole Sehnem, endereço: Rua Os Dezoito do Forte, 2366 –  
Caxias do Sul - RS - CEP: 95020-472.  
E-mail: nicole.sehnem@fsg.edu.br

### Palavras-chave:

Dieta saudável. Sorvete. Indústria Alimentícia. Tecnologia de Alimentos.

**INTRODUÇÃO/FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA:** O sorvete é um produto bastante difundido no mercado, por se tratar de um alimento que agrada diversos paladares. Estimou-se, em 2014, de acordo com a Associação Brasileira de Indústrias de Sorvetes, um consumo per capita na faixa de 6,43 litros de sorvete/ano, o dobro do valor encontrado em anos anteriores, mostrando o grande crescimento desta indústria e o potencial para progredir cada vez mais (RECK et al., 2016). Em contrapartida nota-se o crescente interesse da população brasileira em adquirir uma alimentação mais saudável e a maior busca por qualidade de vida. Dessa forma, a indústria alimentícia cada vez mais busca alternativas para o desenvolvimento de produtos com maior qualidade nutricional em relação a produtos convencionais já disponíveis no mercado. (BERTOLO, 2014). Tendo em vista o alto consumo de sorvetes pela população brasileira e a crescente busca por um melhor estilo de vida, o objetivo do presente trabalho é desenvolver um sorvete mais saudável que os convencionais, rico em proteínas e livre de conservantes e açúcares adicionados. **MATERIAL E MÉTODOS:** Foram utilizados como matéria prima banana in natura, para compor o sabor, doçura e consistência, iogurte natural integral para aderir consistência cremosa, sabor e aporte proteico, manteiga, em pequena quantidade, para substituir o papel das gorduras utilizadas nos sorvetes tradicionais e Whey protein, com a principal finalidade de proporcionar o alto índice proteico do produto. A minimização de ingredientes foi uma estratégia para fazer um produto pouco processado e sem conservantes e aditivos prejudiciais à saúde. Após a seleção dos ingredientes, os mesmos foram batidos no liquidificador e instantaneamente após pronto, embalado e inserido no freezer, que foi o único e importante método de conservação do alimento, além de desempenhar função na consistência característica do produto. **RESULTADOS E DISCUSSÕES:** O sorvete apresentou

uma coloração acinzentada, cor não característica dos sorvetes de banana convencionais, devido a não utilização de corantes artificiais. Sua cremosidade foi reduzida em relação aos tradicionais, por utilizar mais fruta que produto lácteo e/ou gordura, contudo o sabor ficou bastante adocicado mesmo sem a adição de açúcares. Como não houve acréscimo de conservantes ao produto, o processo de congelamento, comum aos sorvetes, foi utilizado também como método de conservação. Dessa forma, a validade foi estipulada em 30 dias a  $-18^{\circ}\text{C}$ . Em relação a avaliação nutricional, o produto demonstrou quantidade reduzida de calorias, carboidratos, gorduras totais, gorduras saturadas e, embora não tão considerável, também menor em sódio. Além disso, apresentou fibras, diferentemente dos sorvetes convencionais, e quantidade elevada de proteínas, assim como demais estudos semelhantes (RECK et al., 2016; BERTOLO, 2014). Para a avaliação sensorial do sorvete foram selecionados aleatoriamente dez voluntários e aplicado um questionário previamente elaborado com oito perguntas, formadas por: idade do participante, profissão que exerce, prática, tipo e frequência de atividade física, se considera a qualidade nutricional fator determinante para a compra de um alimento, satisfação geral com o produto (escala com 7 níveis variando de extremamente satisfeito à extremamente insatisfeito), interesse de compra, valor máximo que pagaria pelo produto e alterações que considerava cabíveis. Na avaliação de satisfação geral, 70% declararam estar extremamente satisfeitos, e 90% afirmaram que comprariam o produto. Metade dos participantes relataram que fariam alguma alteração no sorvete como cor, textura e sabor. A valor máximo de investimento variou de R\$5,00 à R\$15,00, sendo que 30% dos participantes atingiram ou excederam o valor proposto para venda: R\$10,24. Cabe ressaltar que os participantes da avaliação apresentam perfis diversificados e potencialmente não fazem parte do público alvo, além da amostra ( $n=10$ ) ser pequena, gerando resultados inconsistentes. Dada as circunstâncias sensoriais e físico-químicas favoráveis, observa-se potencial para comercialização do sorvete, uma vez que o fator custo também é equivalente aos dos demais produtos já inseridos no mercado. **CONCLUSÃO:** A crescente busca por um estilo de vida saudável tem levado a indústria alimentícia a investir em melhores tecnologias, portanto ainda há bastante espaço para desenvolvimento de novas propostas, assim como a do presente trabalho, que se mostrou um produto inovador e uma opção viável para inserção no mercado.

**REFERÊNCIAS**

BERTOLO, A.P; BATISTA, R.V; QUAST, E. Sorvete à base de soja com enriquecimento nutricional pela adição de batata yacon. V SEMINÁRIO DE ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO (SEPE) V JORNADA DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA SEMANA NACIONAL DE CIÊNCIA E TEC. 2014, Laranjeiras do Sul. **Anais do SEPE, Seminário de Ensino Pesquisa e Extensão.** Laranjeiras do Sul: 2015.

FEDERAÇÃO DAS INDÚSTRIAS DO ESTADO DE SÃO PAULO (FIESP). **A mesa dos brasileiros: transformações, confirmações e contradições.** Disponível em: <http://hotsite.fiesp.com.br/amesadosbrasilieiros/>

NESPOLI, C.R; et al. **Prática em tecnologias de alimentos.** 1º ed. Editora Artmed, 2015.

RECK, I.M. GAZELOTO, S.A. DE SOUZA, R.C. DOS SANTOS, A.V. HENSCHER, M.T.N. MADRONA, G.S. Análise e desenvolvimento de sorvete à base de proteína de soro de leite. **Revista Geintec.** v.6, n.1, p.2771-2779, 2016.