

## **DESENVOLVIMENTO DE SORVETE DE PEQUI (*Caryocar brasiliense*) ACRESCIDO DO DOCE TÍPICO CUIABANO PIXÉ: AVALIAÇÃO SENSORIAL E FÍSICO-QUÍMICA**

NOVAES, M.D.S.<sup>1</sup>

DAVID, A.S.<sup>1</sup>

OLIVEIRA, A.P.<sup>2</sup>

RIBEIRO, I. C. T.<sup>1</sup>

FERREIRA, A.<sup>1</sup>

RODRIGUES, E. C.<sup>1</sup>

HERNANDES, T.<sup>3</sup>

ARAÚJO, F.C.B.<sup>4</sup>

SCABORA, M. H.<sup>5</sup>

<sup>1</sup>Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Mato Grosso - Campus Cuiabá- Bela Vista

<sup>2</sup>Campus Bela Vista - Instituto Federal de Mato Grosso

<sup>3</sup>Universidade Federal de Mato Grosso - Campus Cuiabá - Faculdade de Nutrição

<sup>4</sup>Faculdade de Tecnologia do Serviço Nacional de Aprendizagem Industrial / MT

<sup>5</sup>Faculdade de Tecnologia do Serviço Nacional de Aprendizagem Industrial (FATEC SENAI), Cuiabá, Mato Grosso, Brasil

### **Categoria de apresentação | Presentation type:**

Pôster

### **Eixo temático | Track category:**

Química e Análise de Alimentos e Análise Sensorial (QA)

### **Palavras-chave | Keywords:**

Gelado Comestível

Pequi

pixe

### **Resumo (Texto Científico) - Máximo 300 palavras | Abstract (Scientific Text) - (Maximum 300 words):**

O sorvete é considerado um produto de boa aceitação sensorial e, uma forte tendência do setor é a diversificação de sabores e tipos, buscando atender os consumidores que buscam cada vez mais produtos originais, práticos e saudáveis. O pequi é considerado o fruto nativo do Cerrado de maior importância para populações agroextrativistas e economias locais e, dentre os doces típicos cuiabanos destaca-se o pixé, uma farofa doce à base de milho torrado e moído, canela e açúcar. Com isso em vista, este trabalho objetivou desenvolver um sorvete de pequi acrescido de pixé com avaliação sensorial e físico-química. Para isso, foram elaboradas três formulações de gelados com 10% de polpa de pequi: F0 sem, F1 com 210g e F2 com 315g de adição do pixé, respectivamente. Estas foram analisadas sensorialmente por meio de um teste de aceitação com escala hedônica estruturada de nove pontos. Para o sorvete F0 e o mais aceito (F1) foram feitas as análises de: cor, atividade de água, umidade, cinzas, proteínas, lipídeos, carboidratos totais, extrato seco total (EST) e acidez titulável. Os teores de cinzas, proteínas, lipídeos, acidez titulável e cor não apresentaram diferenças significativas ( $p \geq 0,05$ ) entre as formulações. Os valores médios de umidade, EST e carboidratos totais em F1 (65,48, 30,43 e 36,77%) apresentaram diferenças significativas em relação a F0 (71,84, 23,87 e 31,94%), o que pode ser atribuído a maior quantidade de sacarose e a presença de milho oriunda do pixé. As formulações apresentaram valores de atividade em água menores do que

o recomendado e não apresentaram diferenças significativas. Os resultados indicam que o produto desenvolvido apresentou boa aceitabilidade e, além disso, utiliza em sua composição um fruto de grande abundância no Cerrado Brasileiro aliado a um doce típico cuiabano, criando um sorvete diferenciado, com características regionais e artesanais.

**Órgão de fomento e número do processo | Funding agency and case number:**  
IFMT (Edital 006/2015 NIT/DPI/PROPES/IFMT)