

ELABORAÇÃO E CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA DE DOCE DE LEITE CAPRINO ADICIONADO DE PECTINA DA CASCA DE MARACUJÁ

Maria Nininha da Conceição¹; Lucélio Mendes Ferreira²; Cristiane Ayala de Oliveira³;
Jânio Eduardo de Araújo Alves⁴; Janaine Juliana Vieira de Almeida Mendes⁵

¹ Instituto Federal do Sertão Pernambucano. E-mail: marianymerosmartell@gmail.com

² Universidade Federal da Paraíba. E-mail: luceliomonteiro@yahoo.com.br

³ Instituto Federal do Sertão Pernambucano. E-mail: Cristiane.ayala@ifsertao-pe.edu.br

⁴ Instituto Federal do Sertão Pernambucano. E-mail: janio.alves@ifsertao-pe.edu.br

⁵ Instituto Federal do Sertão Pernambucano. E-mail: janaine.vieira@ifsertao-pe.edu.br

O doce de leite pastoso fabricado com leite de cabra apresenta características físico-químicas similares ou superiores ao fabricado com leite de vaca, proporcionando outras opções ao consumidor de produtos lácteos. A casca do maracujá contém 10 a 20% de pectina semelhante à da laranja, podendo ser uma alternativa de um estabilizante para doce de leite. Este trabalho teve por objetivo a elaboração e caracterização físico-química de doce de leite caprino adicionado de pectina da casca de maracujá. A pectina foi extraída pelo método de cozimento, retirada do albedo e trituração em liquidificador. Os doces foram elaborados com proporções de pectina de 0% (T0), 0,25% (T1), 0,5% (T2). Além disso, foram realizadas as análises físico-químicas quanto à umidade, cinzas, acidez total titulável, lipídios, proteínas e lactose. O leite apresentou baixa acidez total titulável (0,52). Já a pectina, teve resultado um pouco mais elevado (1,78). Com relação aos tratamentos, pode-se verificar que a medida que foi aumentando a quantidade de pectina, se elevou a acidez dos doces. Isso se dá, provavelmente, pela influência da acidez da pectina. A pectina e o leite caprino têm uma quantidade de água bem elevada, ultrapassando o valor de 90%. Com relação ao teor de cinzas, o leite e a pectina apresentaram uma baixa quantidade, 0,33% e 0,04%, respectivamente. A porcentagem de proteína no leite caprino foi de 2,46%. O leite caprino obteve resultado de 2,9% de lipídios, sendo considerado de baixo teor de gordura de acordo com Brasil (2000). Com relação ao teor de lipídios do doce de leite, foi verificado que a medida que foi adicionado pectina ocorreu um aumento na quantidade deste fator, sendo T0 - 1,71%; T1 - 3,65% e; T2 - 3,21%. Quanto ao teor de lactose, no leite caprino foi encontrado valor menor que o estabelecido por Brasil (2000). Para os tratamentos, os valores variaram de 18,55% a 19,71%. A adição de pectina da casca de maracujá em doce de leite caprino mostra-se viável, pois além de proporcionar uma melhor estabilidade do produto, não altera as características físico-químicas do doce.

Palavras-chave: Resíduo; aproveitamento; estabilizante.

Agradecimentos: Ao IF Sertão-PE pela concessão da bolsa de iniciação científica. À UFPB pela doação do leite caprino.