

SORVETE VEGANO COM EMULSIFICANTE DE LINHAÇA

LARA ALMEIDA¹; LEANDRA ISSLER²; MARYMAR PETRY³; DANIELA MIOTTO BERNARDI⁴.

¹Acadêmica de Nutrição, Centro Universitário Assis Gurgacz – Paraná,
laratpalmeida@hotmail.com

²Acadêmica de Nutrição, Centro Universitário Assis Gurgacz – Paraná,
leandraissler2@gmail.com

³Acadêmica de Nutrição, Centro Universitário Assis Gurgacz – Paraná,
marymarpetrydesouza@hotmail.com

⁴Nutricionista, Docente Centro Universitário Assis Gurgacz – Paraná,
danimiottober@gmail.com.

RESUMO

Introdução: O veganismo vem crescendo, tendo em vista esse aumento, o **objetivo** foi desenvolver e avaliar sensorialmente um sorvete vegano com bom teor lipídico, rico em gordura boa proveniente da linhaça, além de trazer uma linha mais nutritiva sendo à base de inhame, a fim de atingir além dos veganos, uma população com restrições à lactose e ao glúten. **Metodologia:** Para a produção foi utilizado o inhame, leite condensado e creme de leite de soja, cacau em pó 100% e gel de linhaça. Para obter o gel da linhaça foram utilizadas 6 colheres de sopa de linhaça em 100 ml de água por 24 horas, após esse conteúdo foi peneirado e assim refrigerado, esse gel serviu como o emulsificante na formulação do sorvete. O inhame foi higienizado, descascado e cortado em tamanhos semelhantes e depois imergido até a cobertura total do mesmo, após o procedimento foi levado ao fogo por aproximadamente 15 a 20 minutos, depois do cozimento a água foi escorrida e o inhame foi colocado em outro recipiente até chegar à temperatura ambiente. Foram elaboradas duas formulações de sorvete, uma com o gel de linhaça (SGL) e a outra sem este gel (SSG), sendo que para elaborar os produtos, o inhame foi colocado no liquidificador e adicionado creme de leite e o leite condensado de soja, o cacau em pó e o gel de linhaça (exclusivo para SGL). Os ingredientes foram liquidificados por aproximadamente 2 minutos, colocados em refrigerador convencional (-5°C). Os produtos desenvolvidos foram avaliados por meio de uma análise sensorial, onde foram comparados a uma formulação comercial (SC), usando uma escala hedônica estruturada de nove pontos, onde se avaliou aceitação global (AG), aparência (AP), aroma (AR), sabor (SB), textura (TX). Os dados foram analisados estatisticamente utilizando ANOVA e Tukey. **Resultados:** Verificou-se diferença estatística ($p < 0,05$) para os atributos aparência e textura. Obtiveram-se respectivos dados para (SC) AC $7,5 \pm 1,5$; AP $7,4 \pm 1,6b$; AR $7,6 \pm 1,6$; SB $7,5 \pm 1,7$; TX $6,9 \pm 1,9bc$ (SGL) AC $7,7 \pm 1,5$; AP $8,1 \pm 1,1a$; AR $7,8 \pm 1,2$; SB $7,6 \pm 1,5$; TX $7,6 \pm 1,9ac$ (SSG) AG $8,2 \pm 0,9$; AP $8,5 \pm 0,9a$; AR $8,2 \pm 1,1$; SB $7,9 \pm 1,2$; TX $8,0 \pm 1,2a$. **Conclusão:** Foi observado que nos quesitos aroma e sabor as amostras (SGL; SSL) não se diferenciam da amostra comercial (SC) semelhante ou igual ao encontrado no comércio, portanto o produto desenvolvido obteve excelente média de aceitabilidade pelo público em geral.

Palavras-chave: SORVETE; INHAME; LINHAÇA.