

AVALIAÇÃO INSTRUMENTAL DA COR DE SORVETE ELABORADO COM LEITELHO E BIOMASSA DE TARO (COLOCASSIA ESCULENTA)

Beatriz Chela Dos Santos (beatriz_chela@hotmail.com)

Angela Dulce Cavenaghi Altemio (angelaaltemio@ufgd.edu.br)

Creilda Santos Alves (creildalves@yahoo.com.br)

Gustavo Graciano Fonseca (GustavoFonseca@ufgd.edu.br)

Com intuito de melhorar a qualidade nutricional e funcional de sorvetes, vários estudos têm incluído diferentes matérias-primas de modo que atendam essas necessidades e que não prejudiquem os atributos tecnológicos e sensoriais. O taro (*Colocasia esculenta*) e o leiteiro são matérias-primas com potencial de aplicação no desenvolvimento de sorvete devido qualidade nutricional, compostos bioativos e propriedades tecnológicas, como estabilizante e emulsificante. O objetivo do presente estudo foi avaliar a cor instrumental dos sorvetes elaborados com leiteiro e biomassa de taro, foi então elaborada a formulação padrão, utilizando leite integral, açúcar, liga neutra, emulsificante, soro em pó, gordura animal e essência de morango (F1). O leiteiro foi pasteurizado a 75°C por 3 minutos, resfriados e armazenado entre 0 a 4 °C. A biomassa de taro foi obtida da cocção do taro em água sob pressão e então descasados e homogeneizados. A partir da formulação padrão foram elaboradas três formulações, na F2 substituiu o leite integral por leiteiro e a gordura animal pela biomassa de taro, na F3 somente o leite integral e na F4 somente a gordura animal. Os ingredientes foram homogeneizados e levados para refrigeração até atingir -4 °C e em seguida homogeneizados novamente por 5 min para incorporação de ar e atingir o ponto de sorvete e então armazenado a -18°C. Para determinação da cor instrumental foi utilizado o colorímetro Minolta, no sistema CIELAB (L*: luminosidade, a*: intensidade do vermelho; b: intensidade do amarelo) e calculados a cromaticidade (C*) e o ângulo hue (h°) e a diferença total de cor (?E*). O parâmetro Luminosidade (L*) varia de 0 (preto) a 100 (branco), produzindo valores altos (cor clara) e baixos (cor escura), com valores que variaram de 73,35 a 78,23, pode-se dizer que as amostras são claras. A intensidade de vermelho (a*) com valores que variam de 21,14 a 27,73, pode-se dizer que as amostras tendem ao vermelho. A intensidade de amarelo (b*) com valores que variaram de 1,33 a 1,99 pode-se dizer que tendem ao amarelo. Os valores de cromaticidade variaram de 21,23 a 27,76 e o ângulo Hue de 2,75 a 4,87, todas as amostras se encontram no mesmo quadrante das cores do vermelho ao amarelo. Considerando os valores de ?E* da amostra F2 (8,71) e F3 (5,09) apresentam diferença evidente em relação a F1, pois os valores apresentaram ?E* > 5, enquanto a F4 (4,23) já pode ser distinguida, pois os valores ficaram entre 1,5 = ?E* = 5. Conclui-se que as amostras de

sorvete elaborado com leite e biomassa de taro são vermelhas, claras, característico de gelados comestíveis com essência de morango.