

Doce tipo de leite com substituição de stevia

Alicia Ito¹, Camila Rosskamp², Caroline Storck³, Cristiane Carla Bugs⁴

RESUMO : O doce de leite é um produto muito consumido e produzido na América Latina sendo típico na Argentina, Uruguai e Brasil, é composto basicamente de uma concentração de leite e açúcar em que em 100 gramas de Doce de Leite tradicional há mais de 50 gramas de açúcar e apenas 6,84 gramas de proteína, ademais possui nessa quantidade 345 calorias, dados de acordo com fontes da Food Data Central. O doce de leite faz parte dos alimentos indulgentes chamados de “comfort food” ao qual fornece a sensação de prazer a quem consome. Minasse (2016) já falava que as comidas que recebem o nome de indulgentes foram associadas a situações em que têm seu valor nutricional deixado de lado, nesses alimentos e bebidas a prioridade está no prazer obtido ao consumi-los. O produto é ingerido em média até três quilos por pessoa no Brasil e Argentina (MANCINI, Giacomo. 2016). A Organização Mundial da Saúde (OMS) indica o consumo de açúcar até 10% das calorias diárias, mas o Brasil consome uma média de 3 a 6 vezes maior que o recomendado, em especial às crianças. Em vista disso pensando que a ingestão de alimentos saudáveis está ganhando força cada vez mais, chegando à 100 bilhões de reais em vendas em 2020 no País segundo a Euromonitor Internacional. Este trabalho tem como objetivo buscar alternativas para a substituição da sacarose por stévia, por possuir 0 calorias e obter a doçura de 10x ao do açúcar, ademais a adição de soro como enriquecedor proteico, uma vez que é composto por cerca de 34% à 85% de proteína superando o próprio leite com cerca de 3,3% segundo BLOWEY (1992), pensando assim no consumidor que terá satisfação e nutrição em um mesmo produto. Foram realizadas análises físico-químicas: acidez titulável, pH e teor de gordura seguindo a metodologia preconizada por Brasil (2006). A determinação de sólidos solúveis foi realizada com emprego de refratômetro à temperatura de 25 °C, e o resultado foi expresso em °Brix. A textura dos doces produzidos foi determinada utilizando o texturômetro TA-HDi Texture Analyser of Stable Micro Systems, o qual mede a dureza, de forma direta, pela força máxima de penetração, em Newtons, através da célula sensor SMSP /35.

PALAVRAS-CHAVE: Stevia, redução, proteico, soro, saudabilidade.

¹ Acadêmica de Engenharia de Alimentos, Universidade do Estado de Santa Catarina, campus Pinhalzinho. alicianamieito@gmail.com

² Acadêmica de Engenharia de Alimentos, Universidade do Estado de Santa Catarina, campus Pinhalzinho. mila.rosskamp@gmail.com

³ Acadêmica de Engenharia de Alimentos, Universidade do Estado de Santa Catarina, campus Pinhalzinho. calystorcksc@gmail.com

⁴ Acadêmica de Engenharia de Alimentos, Universidade do Estado de Santa Catarina, campus Pinhalzinho. carlabugscristiane@gmail.com