ESTABELECIMENTO DE PARÂMETROS PARA DESENVOLVIMENTO DE UM DOCE TIPO PINGO DE LEITE

Eduardo Freitas Vieira[1] (PIBICJr/CNPq), Ana Cláudia Barana[2] (Orientadora), e-mail: acbarana@uepg.br
[1] CEEP-PG – Centro Estadual de Educação Profissional de Ponta Grossa
[2]Universidade Estadual de Ponta Grossa/Departamento de Engenharia de Alimentos

Ciências agrárias – Ciência e tecnologia de alimentos

Palavras-chave: textura, vida-de-prateleira, glicose

Resumo
O doce de leite é um produto típico da América Latina. Os ingredientes mais utilizados na fabricação do doce de leite são leite, sacarose, bicarbonato de sódio (para reduzir acidez) e glicose até 2% (utilizada para evitar a cristalização, melhorar brilho, consistência e viscosidade). A definição de parâmetros na fabricação de um produto é importante do ponto de vista industrial, pois está diretamente ligado à viabilidade econômica da empresa. O doce tipo pingo de leite se caracteriza por apresentar uma casquinha crocante e seu interior mole. Este trabalho teve por objetivo avaliar a qualidade e a vida-de-prateleira (VP) de doce tipo pingo de leite produzido com quatro diferentes concentrações de glicose: 0,5, 1,0, 1,5 e 2%. A análise da textura foi feita manualmente e visualmente. Foram produzidos cinco lotes de doce com 500mL de leite, 150g de sacarose, 2,5g de amido e diferentes teores de glicose. O tempo de cozimento foi padronizado em função do teor de sólidos solúveis final, estipulado em 78ºBrix. Após esse tempo o doce foi adicionado em formas plásticas e cortado em pedaços cúbicos com arestas de 1cm. Os cubinhos foram, então, submetidos à secagem em estufa com circulação forçada e renovação de ar a 35ºC por 12h. Os doces foram, então, envasados em sacos de PP (polipropileno) e, a cada 7 dias, verificada a sua textura, durante 35 dias. Assim, foram obtidas diferentes texturas em cinco diferentes tempos. Analisando-se os doces produzidos observou-se que, para uma mesma VP a cremosidade do doce foi maior quanto maior a proporção de glicose adicionada. Em todos os casos foi observado endurecimento do doce com o aumento do tempo de estocagem, provavelmente devido à perda de umidade, provocando endurecimento total do produto. Os doces com maior quantidade de glicose foram os que tiveram maior VP, pois demoraram mais tempo para endurecer.

Agradecimento
Agradeço ao CNPq pela bolsa concedida durante os três meses de estágio realizado.