

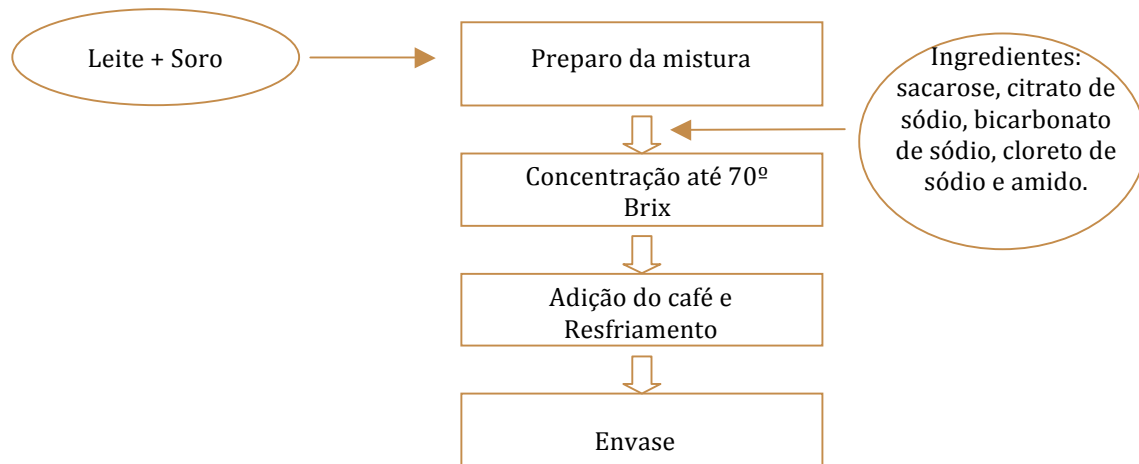
# 34º Congresso Brasileiro de Pesquisas Cafeeiras

## **DOCE DE CAFÉ COM LEITE E SORO**

LO Ferreira (Mestranda em Ciência dos Alimentos, Estudante da Universidade Federal de Lavras/UFLA Cx. P. 3037 37200-000 Lavras, MG, larioliv@hotmail.com); CJ Pimenta (Doutor em Ciência de Alimentos, Professor da Universidade Federal de Lavras/UFLA Cx. P. 3037 37200-000 Lavras, MG.); G Santos (Graduanda em Engenharia de Alimentos, Estudante da Universidade Federal de Lavras/UFLA Cx. P. 3037 37200-000 Lavras, MG); TF Freire (Graduanda em Engenharia de Alimentos, Estudante da Universidade Federal de Lavras/UFLA Cx. P. 3037 37200-000 Lavras, MG)

Apesar de o soro apresentar alto valor nutricional, ele se torna um problema nas indústrias de laticínios, por ser um resíduo com alta concentração de matéria orgânica. A concentração de uma mistura de leite, soro de leite e açúcar possibilita a obtenção de um doce de leite semelhante ao doce de leite tradicional, apresentando-se como uma alternativa para o aproveitamento do soro em fábricas de laticínios. Além disso, novos produtos a base de café tem sido lançados, devido a grande aceitação e popularização da bebida que conquista cada vez mais novos mercados. Diante do contexto, o presente trabalho tem como objetivo obter um doce de café com leite e soro, minimizando os problemas gerados com o descarte do soro em laticínios e obter um novo produto a base de café.

O doce de café com leite e soro foi produzido conforme fluxograma abaixo:



Foram obtidos 4 tratamentos, nos quais variou-se a concentração de café e soro, conforme Tabela 1.

**Tabela 1** - Tratamentos obtidos com diferentes concentrações de soro e café

TRATAMENTOS	SORO	CAFÉ SOLÚVEL EXTRA FORTE
T1	10%	1%
T2	10%	1,5%
T3	20%	1%
T4	20%	1,5%

A preferência do produto foi avaliada por 40 julgadores, dentre eles estudantes universitários, professores e funcionários públicos, de ambos os sexos. Foi aplicada aos julgadores uma escala hedônica de 9 pontos, cujos extremos correspondem a desgostei muitíssimo (1) e gostei muitíssimo (9). As amostras foram servidas aleatoriamente aos julgadores em copinhos plásticos, com quantidades padronizadas de 8g, e codificadas com 3 dígitos, obtidos de uma tabela de números aleatórios. Foi água para limpeza do palato entre a avaliação das amostras. O teste foi realizado no período da manhã no laboratório de análise sensorial da Universidade Federal de Lavras, que dispõe de cabines individuais.

A intenção de compra também foi avaliada segundo uma escala de 5 pontos (1 = certamente não compraria a 5 = certamente compraria),

Para análise estatística dos resultados, utilizou-se o teste de Tukey ao nível de 5% de probabilidade.

### **Resultados e Conclusões**

Os resultados obtidos encontram-se na Tabela 2.

Pode-se perceber que os doces em relação aos atributos cor e aroma não apresentaram diferença significativa.

Quanto ao atributo sabor, o tratamento T1 obteve nota maior que os demais, porém não apresentou diferença significativa em relação aos tratamentos T2 e T3. O tratamento T4 obteve a menor nota, mas foi estatisticamente semelhante ao T2, isto mostra que os provadores preferiram os doces com uma concentração mais baixa de café, já que os tratamentos que apresentaram 1,5% de café obtiveram notas menores em relação ao sabor.

Em relação à textura os únicos tratamentos que apresentaram diferença significativa foram o T2 e o T4.

A intenção de compra foi estatisticamente semelhante para todos os tratamentos, indicando ótimos resultados.

O tratamento T1 apesar de ter sido estatisticamente semelhante a outros, em média foi o que recebeu as melhores notas, essas notas revelam a aceitação de um produto com menor porcentagem de soro (10%) e café (1%).

No geral os tratamentos receberam notas que variaram de 7 a 8 correspondendo a gostei moderadamente e gostei muito, mostrando uma boa aceitação do produto.

**Tabela 2** – Média das notas dadas pelos provadores para os doces.

Tratamento	Variáveis Analisadas					
	Textura	Cor*	Aroma*	Sabor	Impressão Global	Intenção de Compra*
T1	7,55 ab	7,67	7,60	8,02 a	7,87 a	4,35
T2	7,12 b	7,75	7,37	7,35 ab	7,32 b	3,82
T3	7,70 ab	7,62	7,42	7,77 a	7,77 ab	4,20
T4	7,95 a	7,75	7,27	6,95 b	7,55 ab	3,90

Médias seguidas pela mesma letra minúscula na coluna não apresentam diferença significativa.

\*Não houve diferença significativa entre os tratamentos de acordo com o Teste de Tukey a 5% de probabilidade.