



DESENVOLVIMENTO DE DOCE DE LEITE DE CABRA À BASE DE CUPULATE

PINTO, V. B.¹

¹ Faculdade de Tecnologia Agroindustrial, Universidade do Estado do Pará, Bairro: Amapá- CEP: 68.503-120, Marabá, Pará (PA), Brasil. E- mail: vivianebeke@gmail.com

Uma alternativa para desenvolver e alavancar a caprinocultura leiteira é a produção de derivados do leite. Estes derivados, além de agregar valor, possuem, geralmente, *shelf life* maior do que o produto *in natura*. O objetivo deste trabalho será a elaboração de um doce de leite de cabra, com adição do cupulate à sua formulação. O doce de leite é um produto obtido pelo cozimento de leite, adicionado de sacarose, podendo ser utilizado outros ingredientes que permitem ao doce adquirir coloração, consistência e sabor característicos em função do escurecimento não enzimático, sendo muito apreciado pelos consumidores. O doce de leite também apresenta elevado valor nutricional, por conter proteínas e minerais, além do conteúdo energético. O cupulate possui 33,44% a mais de proteínas em relação ao cacau, além disso, é isento de cafeína e teobromina. Contudo, o cupulate apresenta sabor e textura similares ao chocolate de cacau. Na avaliação físico-química do doce foram analisadas as seguintes características: acidez, cinzas, pH, °Brix e umidade. Estas análises foram realizadas segundo as normas analíticas do Instituto Adolfo Lutz. O resultado das análises microbiológicas encontrou-se de acordo com as recomendações do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (instrução normativa nº 62, de 26 de agosto de 2003). Observou-se pelos resultados obtidos que a produção de doce de leite de cabra à base de cupulate pode se tornar uma alternativa viável para uma alimentação saudável e nutritiva, em termos de funcionalidade dos alimentos estudados.

Agradecimentos: Ao Prof. MSc. Mateus Gomes Lima