



## **ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA E SENSORIAL DE SORVETE FORMULADO COM EXTRATO HIDROSSOLÚVEL “LEITE” DE BABAÇU (*Orbygnia speciosa*)**

Arévalo-Pinedo, A.<sup>1</sup>, Scartazzini, L.<sup>1</sup>, Carneiro, B. L. A.<sup>1</sup>, Santana, A. A.<sup>2</sup>, Freitas, I. R.<sup>3</sup>,  
Arévalo, Z. D. S<sup>1</sup>.

<sup>1</sup>Curso de Engenharia de Alimentos – Universidade Federal do Tocantins, Palmas, Tocantins. e-mail: [aroldo@uft.edu.br](mailto:aroldo@uft.edu.br)

<sup>2</sup>Faculdade de Engenharia Agrícola – Universidade Estadual de Campinas, Campinas, São Paulo.

<sup>3</sup> Departamento de Engenharia e Tecnologia de Alimentos – Universidade Estadual Paulista – São José do Rio Preto, São Paulo.

O babaçu é uma das mais importantes palmeiras brasileiras que cresce naturalmente na região do cerrado brasileiro, desde os estados do Maranhão até o Mato Grosso. Do fruto ou coco são extraídas as amêndoas oleaginosas (rica em ácidos graxos saturados de cadeia média) muito utilizadas na fabricação artesanal do extrato hidrossolúvel ou “leite” de babaçu. Nas regiões do norte e nordeste, o leite de babaçu devido ao sabor e aroma característico é bastante usado na culinária regional, na formulação de bebidas, de sorvetes, etc. Este trabalho teve como objetivo formular e caracterizar físico-química e sensorialmente o sorvete formulado com “leite” de babaçu. Foram realizadas duas formulações de sorvete variando-se as concentrações de leite. Para avaliar a aceitabilidade e intenção de compra do sorvete, realizou-se o teste de Aceitação com 30 julgadores não treinados, utilizando escala hedônica de sete pontos, com extremos que indicavam “desgostei muitíssimo” e “gostei muitíssimo”. De maneira geral, os resultados sensoriais revelam que a formulação A (1,75% de leite de babaçu) teve maior aceitabilidade (58%) do que a formulação B (3,16% de leite de babaçu) (34%). O índice de aceitação oscilou entre os termos “gostei extremamente” e “gostei ligeiramente”. Em relação à intenção de compra do sorvete se observou que aproximadamente 40% dos provadores relataram que comprariam sempre a formulação A, valor superior a 28% da intenção de compra, entre os provadores, para o sorvete de formulação B. A atitude de compra do sorvete variou de muito frequentemente e compraria ocasionalmente. A formulação A selecionada pela análise sensorial apresentou a seguinte composição físico-química: 27,42 e 4,91 % de açúcares totais e redutores, 1,77 % de proteínas, 28,25 °Brix, 0,89 e 6,85 de acidez e pH, 5,5 e 0,11 % de lipídeos e cinzas. Os resultados mostram que a o leite de babaçu é uma excelente matéria-prima para a fabricação de sorvetes.

**Agradecimentos:** UFT e LAFRUHTEC