



COMPOSIÇÃO CENTESIMAL DE MOLHO CREMOSO DE PIMENTA

Toguchi, M. Y.¹, Alencar, U. R.¹, Yinsheng, X.¹, Vera, R.²,
Souza, E. R. B.², Vendruscolo, F.², Silva, F. A.², Damiani, C.².

¹Graduando em Engenharia de Alimentos – Escola de Agronomia e Engenharia de Alimentos – Universidade Federal de Goiás, Goiânia, Goiás.

²Professor Doutor em Engenharia de Alimentos – Escola de Agronomia e Engenharia de Alimentos – Universidade Federal de Goiás, Goiânia, Goiás.

As pimentas são bastante utilizadas como condimento *in natura*, ou processadas na forma de molhos, conservas, páprica, desidratadas, geleias e pastas. Possuem características que contribuem para o aroma, cor e sabor dos produtos, substâncias estimulantes do apetite e auxiliares da digestão, além dos antioxidantes vitamina E, vitamina C e carotenóides. Foi desenvolvida nova formulação de molho cremoso de pimenta, à base de leite, e determinada sua composição centesimal. Para o preparo do molho, foram utilizados leite, óleo de soja, azeite de dendê, alho, sal e pimenta dedo de moça. Para a composição centesimal, foram realizadas análise de umidade a 105°C, de cinzas em mufla a 500°C, determinação de proteínas pelo método de Kjeldhal, lipídios pelo método de Bligh-Dyer e carboidratos por diferença. O valor calórico foi determinado pela fórmula: $V = \text{carboidratos} \times 4 + \text{lipídios} \times 9 + \text{proteínas} \times 4$. Os resultados obtidos foram de 33,33% de umidade, 3,36% de cinzas, 1,55% de proteínas, 42,86% de lipídios, 18,89% de carboidratos e 473,24 de valor calórico em 100g de produto. Foi encontrada baixa umidade, alto teor de cinzas, indicando grande quantidade de minerais, baixo teor de proteínas, altos valores de carboidrato e lipídios. O alto valor calórico deve-se, em sua maioria, à adição de óleo de soja na formulação do produto. O molho formulado é mais uma opção para o consumo de pimenta, o qual pode ser adicionado em vários pratos culinários.