PROCESSAMENTO DE UMA SOBREMESA TIPO MOUSSE VEGANA DE PITAIA (HYLOCEREUS POLYRHIZUS)

8° Simpósio de Segurança Alimentar - Sistemas Alimentares e Alimentos Seguros, 8ª edição, de 03/10/2023 a 05/10/2023
ISBN dos Anais: 978-65-5465-068-7

OLIVEIRA; Vanessa Caroline de [1], LOURENÇO; Mirielle Teixeira Lourenço [2], ARAUJO; Thaís da Silva [3], ARMOND; Monique Lara de Paula [4], PAIVA; Maria José do Amaral e [5], VIEIRA; Érica Nascif Rufino [6]

RESUMO

A população que não consome produtos de origem animal vem aumentando em todo o mundo, seja por questões como estilo de vida, crenças sociais e religiosas, preocupação com o meio ambiente e bem estar animal. Nesse contexto, a demanda por produtos diversos de origem vegetal vem sendo impulsionada para a incorporação em matrizes alimentícias em geral. Os frutos da família *Cactaceae*, a pitaia (*Hylocereus* spp.) tem grande relevância socioeconômica, nutricional e tecnológica, podendo ser incorporados na produção de alimentos como bolos, iogurtes, pães, sorvetes e sucos. Este trabalho teve como objetivo realizar o processamento e caracterização de uma sobremesa vegana de pitaia (*Hylocereus* spp.) Realizou-se a formulação de mousse com ingredientes somente de origem vegetal (polpa de pitaia, xilitol, pectina e leite de amêndoas). Foram realizadas análises físico-químicas do mousse, de pH, acidez, atividade de água (aw), sólidos solúveis, cor, índice de sinérese e vitamina C. As análises foram realizadas em triplicata e apresentou-se os resultados como média ± desvio padrão. A sobremesa tipo mousse apresentou valores de pH e acidez de 6,5 ± 0,02 e 0,04 ± 0,06%. Como não existe uma legislação específica para o produto e nem uma padronização no processamento, para sobremesas e produtos semelhantes como geleia, recomenda-se um pH em torno de 3,2 para reduzir o desenvolvimento de microrganismos e evitar a exsudação de líquido como a sinérese. O teor de sólidos solúveis encontrado foi de 15,42 ± 0,41, sendo menor do que formulações que utilizam açúcar nos produtos. O teor de vitamina C na sobremesa foi reduzido 8,13 ± 0,07 mg/100g quando se compara com frutas frescas. De maneira geral, o índice de sinérese encontrado apresentou alta porcentagem 30,75 ± 3,05 %. A adição de estabilizantes e outros componentes para diminuição do pH podem melhorar a estabilidade do produto e diminuir as alterações ao longo do armazenamento. O mousse apresentou menor coloração amarela e maior intensidade da componente vermelha a* e Hue (θ). A estabilidade do valor de C* indica um produto final com cores vivas, mantendo a pureza da cor da polpa de pitaia vermelha. A sobremesa tipo mousse formulada nessa pesquisa, se mostrou satisfatória em suas características-físico químicas podendo atender um público para

[1] UFV, vanessa.c.oliveira@ufv.br
[2] UFV, mirielle.lourenco@ufv.br
[3] UFV, thais.d.araujo@ufv.br
[4] UFV, monique.armond@ufv.br
[5] UFV, maria.j.amaral@ufv.br
[6] UFV, erica.vieira@ufv.br

intolerantes a lactose, alérgicos à proteína do leite além daqueles que adotaram uma dieta vegana e vegetariana.

PALAVRAS-CHAVE: Cactáceas, Matriz vegetal, Mousse, Vitamina C, Veganismo

[1] UFV, vanessa.c.oliveira@ufv.br
[2] UFV, mirielle.lourenco@ufv.br
[3] UFV, thais.d.araujo@ufv.br
[4] UFV, monique.armond@ufv.br
[5] UFV, maria.j.amaral@ufv.br
[6] UFV, erica.vieira@ufv.br