

**077****DESENVOLVIMENTO DE FORMULAÇÃO PARA CREME À BASE DE SORO DE LEITE EM PÓ E CARRAGENA.** *Alice Sarmiento da Silva, Glaciane Mendes Roland* (Departamento de Tecnologia de Alimentos, Instituto de Ciências e Tecnologia de Alimentos, UFRGS).

Desenvolvimento de uma fórmula para cremes isentos de colesterol realizada a partir de testes nos quais utilizou-se Soro de Leite em Pó e Carragena. Nos testes preliminares foram efetuados testes de Emulsificação e posteriormente determinada a característica reológica da emulsão. O produto proposto foi produzido utilizando-se equipamento de mistura de alta rotação, resultando em um creme de características bastante satisfatórias. A formulação escolhida atingiu uma viscosidade de aproximadamente 3.642 cP, a uma rotação média de 121,5 rpm, em viscosímetro rotativo Rheotest tipo RV. Com o objetivo de se determinar a Atividade Média de Emulsificação, utilizou-se uma Centrífuga Janetski K23, obtendo-se como resultado inicial 8,23%. Serão também realizados testes para comprovar a ação antioxidante de alguns condimentos (alecrim, sálvia), permitindo maior estabilidade ao produto final. Esta nova formulação permite a produção de cremes reologicamente semelhantes à maionese ou ainda a molhos, com as vantagens de não conter colesterol, utilizar ingredientes GRAS, e apresentar custo de formulação reduzido, atendendo às modernas tendências de alimentação e saúde.