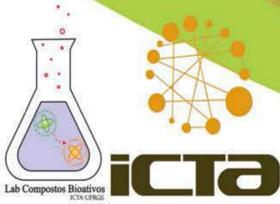


DESENVOLVIMENTO DE FORMULAÇÃO DE GELATINA SABOR PIMENTA

Vinicius Zimmermann Simões da Costa, bolsista do Programa de Educação Tutorial – PET – Engenharia de Alimentos
Alessandro de Oliveira Rios, professor orientador



XXV SIC
Salão Iniciação Científica



CA - Ciências Agrárias

Introdução

Atualmente as pimentas são amplamente valorizadas na culinária e na indústria de alimentos. Entretanto, após a colheita, reações químicas e físicas podem ocorrer, influenciando na qualidade e aumentando a vulnerabilidade aos microrganismos deteriorantes, diminuindo assim a vida útil do produto.

A desidratação térmica pode ser utilizada na conservação das pimentas para aumentar a sua vida útil. Além disso, o produto desidratado pode ser utilizado em outros alimentos, como na formulação de uma gelatina de sabor pimenta agregando compostos benéficos a saúde.

Objetivo

Realizar a secagem térmica de pimentas do gênero *Capsicum chinense* e desenvolver uma formulação de gelatina sabor pimenta.

Metodologia

Formulações:

1º Formulação

Composto	Quantidade (gramas)
Colágeno	2,3
Sacarose	6,5
Saborizante de Pimenta da Jamaica	1,1
Corante em pó vermelho	0,05

Baixo teor de sacarose
Alto teor de saborizante de pimenta da Jamaica
Coloração muito intensa

2º Formulação:

Composto	Quantidade (gramas)
Colágeno	2,3
Sacarose	7,0
Saborizante de Pimenta da Jamaica	1,0
Corante em pó vermelho	0,035

Baixo teor de sacarose
Alto teor de saborizante de pimenta da Jamaica.

3º Formulação:

Composto	Quantidade (gramas)
Colágeno	2,3
Sacarose	7,5
Saborizante de Pimenta da Jamaica	0,95
Corante em pó vermelho	0,035

Baixo teor de sacarose
Alto teor de saborizante.
Optou-se por adicionar o composto adoçante sucralose

4ª Formulação:

Composto	Quantidade (gramas)
Colágeno	2,3
Sacarose	8,0
Saborizante de Pimenta da Jamaica	0,9
Corante em pó vermelho	0,035
Sucralose	0,2

Novamente fora notado um sabor pouco adocicado e coloração muito intensa.

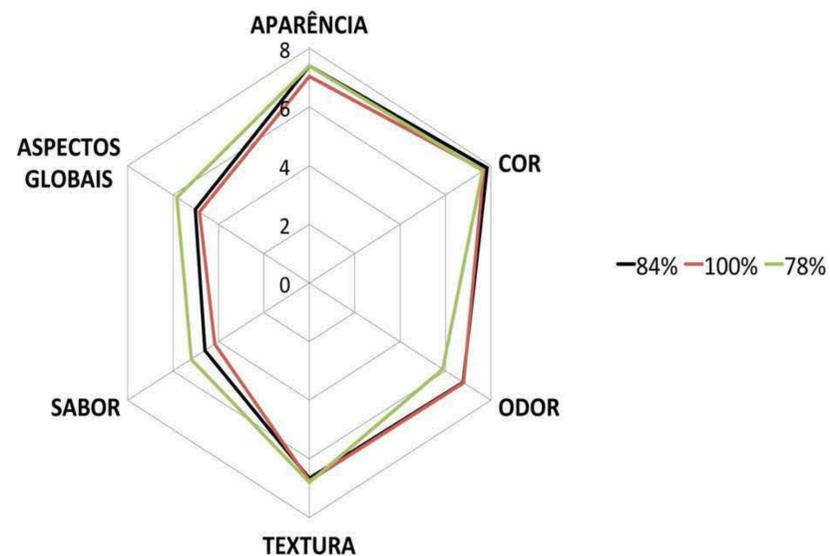
5ª Formulação:

Composto	Quantidade (gramas)
Colágeno	2,3
Sacarose	8,0
Saborizante de Pimenta da Jamaica	0,9
Corante em pó vermelho	0,025
Sucralose	0,3

Resultados e Discussão

Análise Sensorial

Quantidade de saborizante de pimenta: 78%, 84% e 100%



A amostra 78% apresentou diferenças perceptíveis das demais amostras nos quesitos odor, sabor e aspectos globais.



Conclusões

De acordo com as análises sensoriais, os provadores preferiram a amostra com menor quantidade de saborizante de pimenta, com uma aceitação de 65%.

Apoio:

Ministério da Educação



P.E.T.
engenharia de alimentos | ufrgs