



Evento	Salão UFRGS 2013: SIC - XXV SALÃO DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA DA UFRGS
Ano	2013
Local	Porto Alegre - RS
Título	Desenvolvimento de Gelatina Sabor Pimenta
Autor	VINICIUS ZIMMERMANN SIMÕES DA COSTA
Orientador	ALESSANDRO DE OLIVEIRA RIOS

As pimentas são alimentos ricos em compostos antioxidantes que podem reduzir o risco de desenvolvimento de câncer e de outras doenças crônico-degenerativas, além de serem muito apreciadas pelo seu sabor. Por sua vez, a gelatina é uma sobremesa apreciada entre os consumidores, pois ajuda a saciar a vontade de comer doces mais calóricos, além de ser uma fonte de proteínas para o corpo. A combinação desses dois produtos poderá resultar em uma sobremesa contendo substâncias favoráveis ao organismo humano. Foram testadas 5 formulações de gelatina de sabor pimenta variando as concentrações de colágeno, sacarose, saborizante de pimenta da Jamaica e corante em pó corante vermelho ponceau 4R (CI 16255).

Na primeira formulação utilizou-se 2,3 gramas de colágeno; 6,5 gramas de sacarose; 1,1 gramas de saborizante e 0,05 gramas de corante. A equipe de desenvolvimento relatou um teor muito baixo de sacarose, alto teor de saborizante de pimenta da Jamaica e coloração muito intensa. Assim optou-se por aumentar a quantidade de sacarose, reduzir o teor de saborizante de pimenta e do corante.

Na segunda formulação utilizou-se 2,3 gramas de colágeno; 7,0 gramas de sacarose; 1,0 grama de saborizante e 0,035 gramas de corante. A equipe de desenvolvimento relatou novamente um teor muito baixo de sacarose, alto teor de saborizante de pimenta da Jamaica.

Na terceira formulação utilizou-se 2,3 gramas de colágeno; 7,5 gramas de sacarose; 0,95 gramas de saborizante de pimenta da Jamaica e 0,035 gramas de corante. Mais uma vez a equipe de desenvolvimento relatou um baixo teor de sacarose e alto teor de saborizante. Deste modo, optou-se por adicionar o adoçante sucralose para aumentar o sabor doce, sem aumentar substancialmente o teor de calorias.

Na quarta formulação utilizou-se 2,3 gramas de colágeno; 8,0 gramas de sacarose; 0,9 gramas de saborizante de pimenta da Jamaica; 0,035 gramas de corante em pó vermelho e 0,2 gramas de sucralose. A equipe de desenvolvimento notou novamente um sabor pouco adocicado e preferiu-se uma coloração menos intensa do que a anterior. Por consequência foram alterados os compostos sucralose e corante em pó vermelho.

Na quinta formulação utilizou-se 2,3 gramas de colágeno; 8,0 gramas de sacarose; 0,9 gramas de saborizante de pimenta da Jamaica; 0,025 gramas de corante em pó vermelho e 0,3 gramas de sucralose. Tal formulação foi aprovada e será realizada posteriormente análise sensorial com prováveis consumidores.