

DESENVOLVIMENTO E AVALIAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA DE BANANA-PASSA, QUEIJO, GELEIA DE MORANGO, PICLES, PÃO COM E SEM GLÚTEN E DOCE DE LEITE (APOIO UNIP)

Aluna: Aline Mateus Rossi

Orientadora: Profa. Carmen Silvia Rincon Bazzani

Curso: Nutrição

Campus: Campinas Swift

O controle de qualidade na área alimentícia é muito importante para conferir proteção aos consumidores, ele deve garantir que as propriedades do alimento estejam dentro dos padrões normais, evitando o consumo de produtos que possam causar malefícios à saúde. Este projeto foi feito acompanhando as aulas de tecnologia dos alimentos com a finalidade de produzir alimentos diferentes e encontrar maneiras de otimizar a fabricação. Este trabalho teve como objetivo a capacitação em análises bromatológicas e em tecnologia dos alimentos. A banana-passa foi seca com três técnicas diferentes: forno e estufa convencionais e estufa com circulação forçada de ar; sendo que a última levou a melhores resultados. O queijo minas frescal apresentou-se bem aceito e dentro dos padrões tecnológicos conhecidos. As geleias de morango tiveram variação entre o tipo da matéria-prima (fresco, congelado ou polpa) e quantidade de açúcar adicionado ($\frac{1}{2}$ ou $\frac{3}{4}$ com relação à quantidade de fruta). Todas ficaram próximas ao padrão; a maior diferença foi encontrada na análise tecnológica. Os picles produzidos também estavam de acordo com o padrão, contudo, estavam muito ácidos. Os pães caseiros tradicionais ficaram de acordo com o esperado, contudo, os sem glúten apresentaram forte sabor amargo. O doce de leite foi produzido da maneira convencional, com substituição de 25% do leite por soro de queijo e também com substituição de 50%, sendo que o último foi melhor aceito pelo paladar, apesar de apresentar leve cristalização superficial e menor teor proteico.