

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 pitáia (*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 pitáia (*Hylocereus* spp.) Realizou-se a formulação de mousse com ingredientes somente de origem vegetal (polpa de pitáia, 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 \pm desvio padrão. A sobremesa tipo mousse apresentou valores de pH e acidez de $6,5 \pm 0,02$ e $0,04 \pm 0,06\%$. 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 $15,42 \pm 0,41$, sendo menor do que formulações que utilizam açúcar nos produtos. O teor de vitamina C na sobremesa foi reduzido $8,13 \pm 0,07$ mg/100g quando se compara com frutas frescas. De maneira geral, o índice de sinérese encontrado apresentou alta porcentagem $30,75 \pm 3,05 \%$. 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 pitáia vermelha. A sobremesa tipo mousse formulada nessa pesquisa, se mostrou satisfatória em suas características-físico químicas podendo atender um público para 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