

AVALIAÇÃO DO PH DE BOLO DE CHOCOLATE ENRIQUECIDO COM FÍGADO BOVINO

30º Zootec, 1ª edição, de 10/05/2021 a 14/05/2021
ISBN dos Anais: 978-65-89908-12-8

PRADO; Luana Monte¹, BARBOSA; Suzana Moreira², SOARES; Elane Duarte³, SOUSA; Pedro Tayson Bezerra de⁴, BATISTA; Ana Sancha Malveira⁵

RESUMO

A anemia é considerada uma doença multifatorial associada principalmente à baixa concentração de hemoglobina no sangue, nesse sentido, a inclusão de alimentos de origem animal na dieta da população é uma medida estratégica que visa garantir a prevenção da anemia em qualquer fase da vida, por isso as vísceras vermelhas, principalmente o fígado bovino, vem ganhando destaque devido os benefícios nutricionais e preço acessível. Existem inúmeras análises realizadas pela indústria dentre elas, destaca-se o pH, como forma de avaliar a qualidade dos produtos comercializados, sendo seu monitoramento um meio de atestar a segurança desses alimentos. Assim, objetivou-se verificar o comportamento do pH em bolo sabor chocolate com inclusão de fígado bovino. Foram elaboradas quatro formulações de bolo de chocolate, com todos os ingredientes rigorosamente iguais e incluindo 0%, 6%, 12% e 18% de fígado bovino. Inicialmente o fígado foi processado em mix doméstico até obtenção de uma massa avermelhada e viscosa. Em seguida, os ingredientes (farinha de trigo; açúcar cristal; cacau em pó 50%; fermento em pó; ovos inteiros; óleo de soja e água mineral) foram encaminhados para mistura em batedeira doméstica até obtenção de uma massa pastosa e homogênea, transferida para uma forma de alumínio retangular 30 x 45cm untada e enfarinhada, submetida a 180°C em forno pré-aquecido por 50 minutos até seu completo cozimento, ao atingir a temperatura ambiente os bolos foram desenformados, colocados em bandejas e embalados com filme plástico até o momento da análise. Para determinação do potencial hidrogeniônico (pH) utilizou-se pHmetro digital portátil pHep® modelo by HANNA devidamente calibrado, inicialmente as amostras foram trituradas com auxílio de um gral e pistilo a fim de reduzir o tamanho de partícula, pesou-se 10g de cada formulação em balança analítica e adicionou-se 100mL de água destilada em bêquer de 250mL, a mistura foi homogeneizada utilizando-se bastão de vidro e as leituras aferidas posteriormente, todas as análises foram realizadas em triplicata, os dados foram submetidos a ANOVA e as médias comparadas pelo teste de Tukey a 5%. Os valores de pH evidenciam que os bolos com 0; 6; 12 e 18% de inclusão de fígado bovino encontram-se em torno da neutralidade, com valor médio de 7,1 ($P>0,05$). Tal resultado, indica a necessidade de armazenar as amostras em locais arejados e livres de umidade a fim de evitar desenvolvimento de micro-organismos deteriorantes que têm maior preferência por essa faixa de pH. Portanto, a adição de fígado bovino em bolo de chocolate não compromete o pH do produto final, além de otimizar a inserção dessa víscera na alimentação humana.

PALAVRAS-CHAVE: Ciência e tecnologia de produtos de origem animal, Armazenamento, Anemia ferropriva, Viscera vermelha

¹ Graduanda em Zootecnia - UVA, luanamontep@gmail.com

² Pós-Graduanda - UVA, su.za_na@hotmail.com

³ Pós-Graduanda - UVA, elane_05soares@hotmail.com

⁴ Graduando em Zootecnia - UVA, pedrotayson84@gmail.com

⁵ Professora do Curso de Zootecnia - UVA, anasancha@yahoo.com.br