

- XXVII Seminário de Iniciação Científica
- XIV Seminário Integrado de Ensino, Pesquisa e Extensão - SIEPE



ELABORAÇÃO DE MASSAS DE BRIGADEIRO SEM LACTOSE, PRODUZIDAS A PARTIR DE VEGETAIS

Pesquisador(es): VILLA, Isadora; Carli, Eliane Maria de
Instituição de Ensino Superior/Curso: Universidade do Oeste de Santa Catarina, Curso de Farmácia

Área: Ciências da Vida e Saúde

Introdução: No Brasil, 70 % da população sofre, em algum grau, de má absorção ou intolerância à lactose, no entanto, o mercado dos produtos com baixo teor deste dissacarídeo ainda não é totalmente explorado. A ainda reduzida oferta destes produtos, motivou o desenvolvimento de um novo mercado e novos processos devido às necessidades de inovações e características especiais para sua produção. **Objetivo:** Pensando nisso, o presente trabalho teve por objetivo a elaboração e a avaliação com relação à aceitabilidade sensorial, e ao valor nutricional de massas de brigadeiro isentas de lactose produzidas a partir de vegetais. **Método:** Foi elaborada duas formulação a partir de leite condensado de soja, biomassa de banana verde e batata doce como elementos principais. Foram realizadas as seguintes análises: umidade, matéria mineral, proteínas e análise sensorial, conforme as metodologias do Instituto Adolfo Lutz. **Resultados:** As formulações elaboradas apresentaram bons resultados nas avaliações sensoriais, obtendo índice de aceitabilidade acima de 80 % os atributos analisados. Os índices de aceitabilidade foram acima de 70 % apenas para o atributo odor. Quanto ao teor de proteína, as amostras apresentaram 3,26% e 5,96% de lipídios. **Conclusão:** Concluiu-se que o desenvolvimento do mercado de produtos sem lactose, com foco na produção de brigadeiro, é possível.

Palavras-chave: Lactose; Intolerância; Biomassa.

E-mails: isadoravilla311@gmail.com

II CIRCUITO REGIONAL

DE PESQUISA, INOVAÇÃO
E DESENVOLVIMENTO

Megatendências, Perspectivas e Desafios na Formação Profissional

- XXVII Seminário de Iniciação Científica
- XIV Seminário Integrado de Ensino, Pesquisa e Extensão - SIEPE

