

35º Congresso Brasileiro de Pesquisas Cafeeiras

AVALIAÇÃO COLORIMÉTRICA DA COR DE DOCE DE CAFÉ COM LEITE

Santos, G (Graduanda em Engenharia de Alimentos, Estudante da Universidade Federal de Lavras/UFLA Cx. P. 3037 37200-000 Lavras, MG, gabriellasantos01@yahoo.com.br); PIMENTA, C. J (Doutor em Ciência de Alimentos, Professor da Universidade Federal de Lavras/UFLA Cx. P. 3037 37200-000 Lavras, MG.); FERREIRA, L. O. (Mestranda em Ciência dos Alimentos, Estudante da Universidade Federal de Lavras/UFLA Cx. P. 3037 37200-000 Lavras, MG).

A concentração de uma mistura de leite, soro lácteo e açúcar possibilita a obtenção de um doce de leite semelhante ao tradicional, apresentando-se como uma alternativa para o aproveitamento do soro resultante da fabricação de queijo. Em função de sua popularização e aceitação, novos produtos a base de café tem sido lançados conquistando novos mercados, podendo ser utilizado como saborizante e/ou aromatizante no processo de fabricação de doce de leite. A cor é um dos principais parâmetros indicadores de qualidade e tem forte influência na aceitação do consumidor, pois a sua percepção permite a detecção de certas anomalias ou defeitos que o alimento possa apresentar.

O presente trabalho foi conduzido com objetivo de se avaliar instrumentalmente a cor de doce de café com leite elaborado com substituição parcial do leite por soro lácteo.

O doce de café com leite foi preparado a partir de formulação sugerida por Martins & Lopes (1981) para doce de leite. Foram obtidos seis tratamentos, nos quais se variou a concentração de café e soro, conforme Tabela 1, sendo observados com 40 (t1), 70 (t2), 100 (t3) e 130 (t4) dias de armazenamento.

Tabela 1 - Tratamentos obtidos com diferentes concentrações de soro e café

Tratamentos	Soro		Café solúvel extra forte
T1	0%	0%	1%
T2			1,5%
T3	10%		1%
T4	10%		1,5%
T5	20%		1%
T6	20%		1,5%

A análise instrumental da cor do doce de café com leite foi conduzida através do colorímetro portátil Minolta CR400, empregando o sistema CIE L*a*b* como ferramenta para medições. Os resultados foram submetidos à análise de variância (ANOVA multifatorial de medidas repetidas) a 5% de probabilidade.

Resultados e Conclusões

O

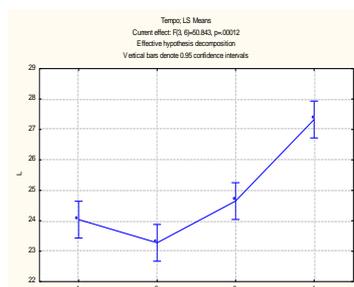


Gráfico 1: Influência do tempo em relação ao fator L.

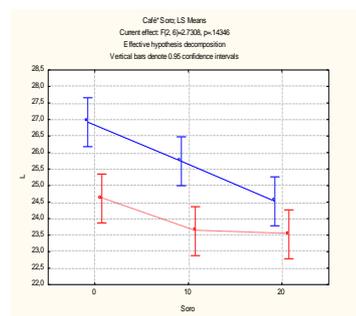


Gráfico 2: Influência da interação Café*Soro no fator L.

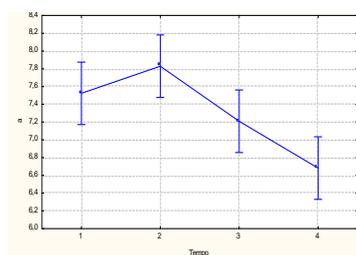


Gráfico 3: Influência do tempo em relação ao fator a.

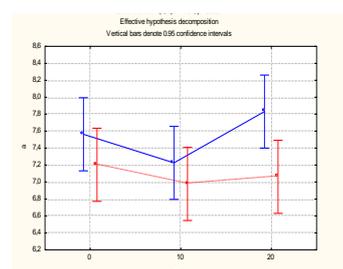


Gráfico 4: Influência da interação Café*Soro no fator a.

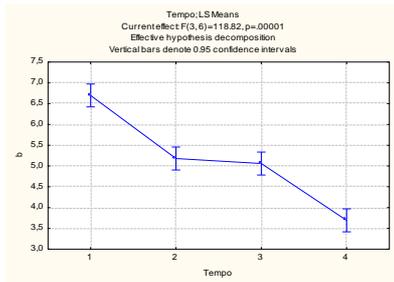


Gráfico 5: Influência do tempo em relação ao fator b.

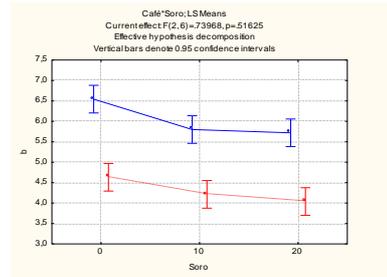


Gráfico 6: Influência da interação Café*Soro no fator b.

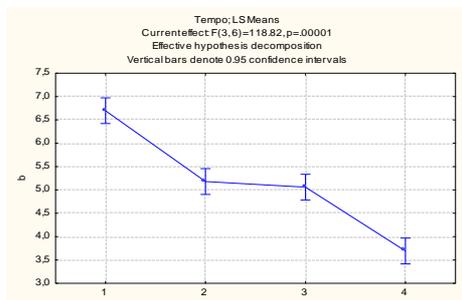


Gráfico 5: Influência do tempo em relação ao fator b.

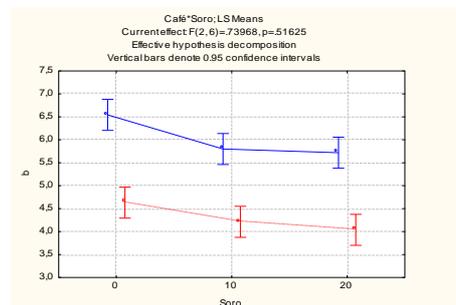


Gráfico 6: Influência da interação Café*Soro no fator b.

O tempo provocou uma queda na luminosidade (L^*) nos primeiros 40 dias, aumentando com o decorrer do armazenamento, isso significa que o doce sofreu uma leve escurecida no início, diminuindo a intensidade do escuro posteriormente. Quanto maior a quantidade de soro e de café, menor a luminosidade, mais escuro o doce.

A intensidade da coloração vermelha (a^*), foi intensificada com 40 dias de armazenamento, sendo perdida após este tempo. Já com a maior % de café (1,5%) obteve-se menores valores de (a^*), diminuindo a reflectância do vermelho, não sendo este parâmetro influenciado pela % de soro.

O armazenamento e as maiores concentrações de café e soro diminuíram os valores de (b^*), reduzindo a intensidade da coloração amarela.

Os resultados mostram que após 40 dias de armazenamento se tem um doce levemente mais claro e com menor tonalidade em vermelho e amarelo, resultado semelhante ao encontrado para maior concentração de café.