

FROZEN ELABORADO COM ADIÇÃO DE WHEY PROTEIN

Helena Schmidt, Divair Doneda, Gabriela Martini, Viviani Ruffo de Oliveira

Introdução: A *whey protein* é composta de proteínas derivadas do soro do leite as quais possuem importantes propriedades nutricionais, funcionais e tecnológicas na indústria de alimentos, tais como: solubilidade, viscosidade, geleificação e emulsificação. A *whey* tem desempenho semelhante aos emulsificantes tradicionais como a gema do ovo, e capacidade de formar espuma através da incorporação de ar em batimento, agitação ou aeração. Estas propriedades são de grande importância na elaboração de coberturas aeradas e glaciadas, sorvetes e *frozen yogurt*. Muitas pesquisas têm destacado os componentes funcionais da *whey* quando incorporada na dieta. Os seus principais efeitos benéficos referem-se à diminuição de riscos em doenças metabólicas como obesidade, diabetes mellitus tipo 2 e hipertensão, contribui ainda para o aumento de massa muscular em atletas, e pode ser utilizado como alternativa protéica para pessoas vegetarianas. **Objetivos:** Elaborar e avaliar sensorialmente diferentes formulações de *frozen* enriquecido com *whey* concentrado, além da análise da composição nutricional. **Métodos:** No Laboratório de Técnica Dietética do curso de Nutrição da FAMED/UFRGS, foram elaboradas as seguintes formulações: padrão (T1); com o acréscimo de 10% (T2); 20% (T3) e 30% (T4) de *whey* em *frozen*. Ele foi preparado com iogurte natural light, creme de leite light, açúcar, raspas de limão e *whey* concentrado sem sabor. Foram realizados testes preliminares e avaliação sensorial dos seguintes atributos: aparência, cor, textura, sabor e aceitação global com quatro classificações: plenamente satisfatório, satisfatório, regular e insatisfatório. A composição nutricional foi elaborada a partir da ficha técnica das preparações com informações dos rótulos dos respectivos produtos. **Resultados:** As preparações com *whey* foram consideradas plenamente satisfatórias em todos os atributos e em todas as concentrações. A preparação padrão apresentou menor viscosidade, emulsificação e geleificação do que as preparações com *whey*, sendo que em maiores concentrações de *whey* estas características apresentaram-se mais evidentes. O teor de proteína das preparações T1, T2, T3 e T4 foi, respectivamente: 1,0g, 3,1g, 5,3g e 7,4g por porção de 50g. **Conclusões:** O preparo de *frozen* com *whey* é viável e este pode apresentar as qualidades sensoriais desejáveis ao consumo. Além disso, observou-se que maiores concentrações de *whey* interferiram positivamente na aparência, textura e aceitação do produto, além de oferecer quantidade protéica significativa. A formação de espumas de um isolado protéico é influenciada significativamente por altas pressões com batedeira como nessas preparações. Esses resultados são preliminares: estudos adicionais estão sendo realizados e poderão contribuir para maiores informações da qualidade nutricional das formulações. Apoio: PROREXT/UFRGS

Palavras-chave: *frozen*, *whey-protein*, alimento funcional