

# 35º Congresso Brasileiro de Pesquisas Cafeeiras

## ANÁLISE INSTRUMENTAL DA TEXTURA 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).

O desenvolvimento de novos produtos bem como o aproveitamento de resíduos vem sendo explorado com cada vez mais intensidade nos diferentes segmentos do setor agropecuário. O café é uma das bebidas mais populares do mundo e sua grande aceitação deve-se, principalmente, ao seu aroma intenso e sabor peculiar. Textura é a manifestação sensorial e funcional das propriedades estruturais, mecânicas e superficiais dos alimentos, avaliada em termos de aparência, percepção e resistência à força aplicada ao produto. O presente trabalho foi realizado com o objetivo de se determinar a textura 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.

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

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

O perfil de textura do doce de café com leite foi avaliado utilizando o teste da Análise do Perfil de Textura (TPA) através do analisador de textura TA-TX-2 (Stable Micro Systems), com velocidade de pré-teste e teste de 10 mm/s; distância de compressão de 25 mm; probe de 6 mm de diâmetro (P6). Foram analisados os parâmetros dureza, adesividade, coesividade e gomosidade. Os resultados foram submetidos à análise de variância (ANOVA multifatorial de medidas repetidas) a 5% de probabilidade.

### Resultado e Conclusão

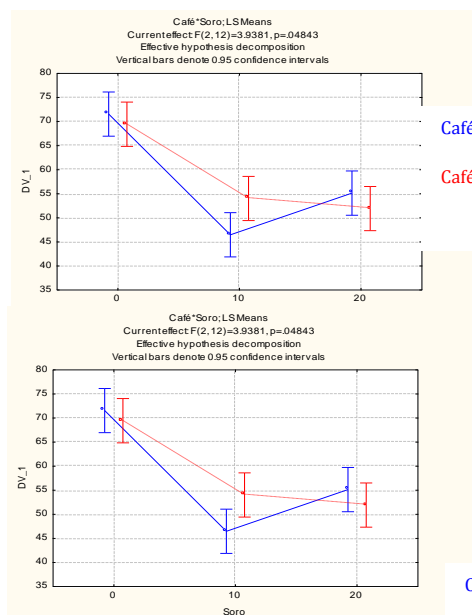


Gráfico 1: Dureza

Café 1%  
Café 1,5%

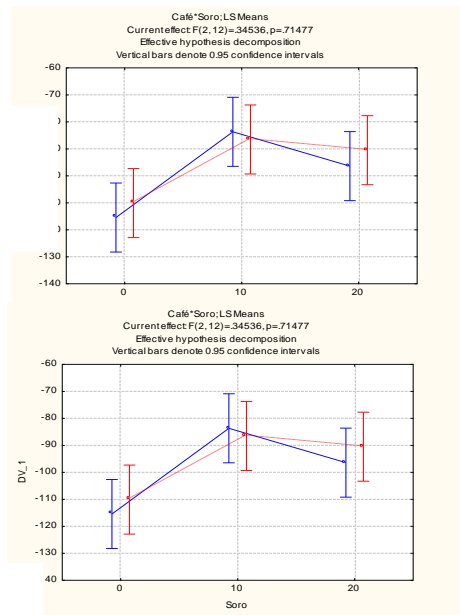


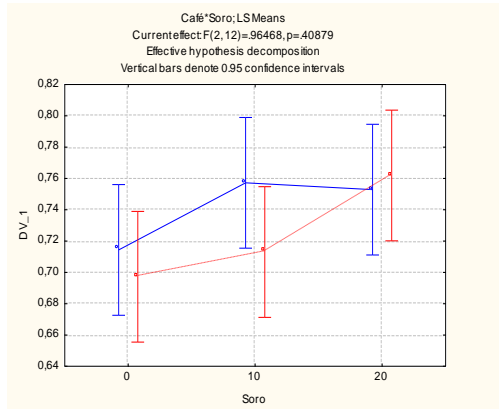
Gráfico 2: Adesividade

Café 1%

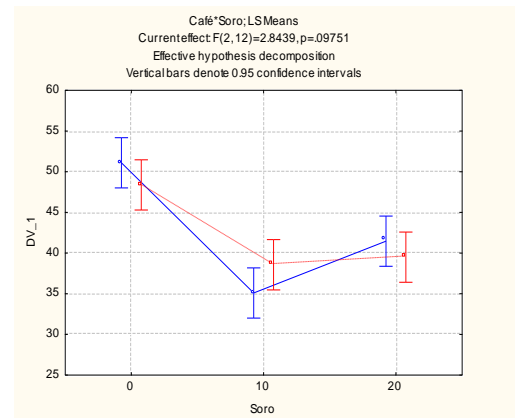
Café 1,5%

Café 1%

Café 1,5%



**Gráfico 3:** Coesividade



**Gráfico 4:** Gomosidade

Pode-se perceber a influência da interação Café\*Soro na determinação da dureza, conforme mostrado no gráfico 1, no qual, para 10% de soro obteve um doce mais duro com maior concentração de café (1,5%), já para 20% de soro essa maior dureza ocorreu para menor concentração de café (1%).

Gomosidade e adesividade foram influenciadas apenas pela quantidade de soro, sendo que, o parâmetro gomosidade apresentou maior valor em 0% de soro e a adesividade obteve maior valor em 10% de soro.

O parâmetro coesividade não foi influenciado por nenhum fator, nem pela interação dos mesmos.

Em geral, nota-se uma maior influência na textura provocada pela quantidade adicionada de soro do que pela adição do café, mostrando a pouca influencia do café no resultado final do produto em relação ao fator em estudo.