7º CONGRESSO BRASILEIRO DE EXTENSÃO UNIVERSITÁRIA
07 a 09 de setembro de 2016

ELABORAÇÃO E AVALIAÇÃO DA ESTABILIDADE DE MOLHO DE ALHO E MOLHO DE PIMENTA VERDE PRODUZIDOS PARA UMA EMPRESA FAMILIAR DE ARAXÁ/MG

AUTORES: Jessica Sebastiane (Autor), Elvis Martinelli (Co-Autor), Priscila Cristina Bizam Vianna (Orientador)

PALAVRAS-CHAVE: estabilidade, alho, pimenta.

RESUMO:
A interação entre Universidade e comunidade através de projetos de extensão é essencial não só para a formação acadêmica dos discentes como pode contribuir com o desenvolvimento de técnicas e processos que auxiliem pequenas empresas que buscam lugar no mercado. O objetivo deste trabalho foi a elaboração, aprimoramento e avaliação da estabilidade de formulações de molho de alho e molho de pimenta verde para uma empresa familiar de Araxá/MG. As formulações foram desenvolvidas em conjunto com um projeto da Associação Junior de Engenharia de Alimentos da UFTM (AJEA). Foram produzidas 5 formulações de molho de alho: controle e adicionadas de 0,5% dos estabilizantes goma xantana, goma guar, pectina e gelatina. O molho de pimenta verde foi produzido com adição de 0,2% de ácido ascórbico para conservar a cor do produto e 1% de goma guar, para melhorar a consistência. Os molhos foram avaliados após 30 dias quanto à separação de fases e alterações de cor. Os molhos de alho adicionados de goma guar e gelatina apresentaram boa consistência e estabilidade. A gelatina destacou-se por ser um produto de baixo custo e de fácil utilização, e por isso foi escolhida para a formulação final. A adição de goma guar ao molho de pimenta verde garantiu a estabilidade do produto, não sendo observada separação de fases. Já o ácido ascórbico não foi eficiente na manutenção da cor verde do molho, que ao longo do tempo desenvolveu uma coloração acastanhada. Como conclusão do projeto, as formulações de molho de alho e de pimenta verde foram apresentadas ao proprietário da empresa. O molho de alho foi aprovado, sendo a formulação entregue e realizado um treinamento na empresa com o funcionário responsável pela elaboração do produto. A coloração do molho de pimenta não foi aprovada e novos testes foram realizados com a adição de corante verde, mas o problema não foi solucionado e o produtor decidiu investir, por hora, somente na produção do molho de alho, que obteve bons resultados.

Instituição de Ensino: UNIVERSIDADE FEDERAL DO TRIÂNGULO MINEIRO

ISBN: 978-85-93416-00-2