



## SALÃO DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA XXVIII SIC

paz no plural



<b>Evento</b>	Salão UFRGS 2016: SIC - XXVIII SALÃO DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA DA UFRGS
<b>Ano</b>	2016
<b>Local</b>	Campus do Vale - UFRGS
<b>Título</b>	Produção de Sorvete para Refeitório da Universidade
<b>Autor</b>	CINTIA ALTMANN
<b>Orientador</b>	NICOLAS BRUNO MAILLARD

Produção de Sorvete para Refeitório da Universidade

Autor: Cintia Altmann

Orientador: Nicolas Bruno Maillard

Universidade Federal do Rio Grande do Sul

O refeitório da universidade Osnabrück University of Applied Sciences, estabelecida na Alemanha, é diariamente frequentado por estudantes da cidade, sendo localizado em quatro pontos na cidade. É conhecido por oferecer diversas opções de lanches, almoços e bebidas quentes e frias, em que o estudante tem desconto ao usar seu cartão de identificação, tornando o preço muito menor quando comparado a outros locais na cidade. Durante o verão, uma empresa de sorvetes vende seus produtos para grande quantidade de alunos em frente ao refeitório. Tendo em vista essa demanda, foi solicitado aos estudantes da disciplina de Projetos II o desenvolvimento de sorvetes para serem vendidos durante inverno e verão, no refeitório da universidade. Inicialmente realizou-se um questionário com 150 estudantes e frequentadores do refeitório universitário, com o objetivo de conhecer melhor o público alvo e suas preferências. Os resultados informaram que 67% dos entrevistados consomem sorvete durante o inverno. Os entrevistados também foram questionados a respeito dos principais fatores considerados na hora da compra; 69% alegaram importância do sabor, 48% o custo-benefício e 46% o preço. Foram desenvolvidas e testadas quatro diferentes formulações básicas de sorvete sem sabor, com variações nos ingredientes leite, creme, buttermilk e emulsificante. Todas as formulações passaram pelo mesmo processo de produção, sendo este iniciado pela pesagem dos ingredientes, homogeneização a 60°C durante três minutos e transferência da mistura para a máquina Carpigiani Labo 8 12 E. Após quatro minutos, o produto final era recolhido da máquina e deixado em freezer a -18°C por um dia. Foram realizadas análises microbiológicas e análises de textura, cor, derretimento e incorporação de ar (overrun). Dentre as formulações básicas, foram selecionadas somente duas, para posteriormente receberem ingredientes adicionais, como frutas ou chocolate. Quatro sabores diferentes foram desenvolvidos, sendo estes: maçã e canela, banana e chocolate, baunilha e cereja e frutas vermelhas; foram realizadas análises de textura e valor energético com todos os sabores. Posteriormente, as amostras foram submetidas a teste de ordenação, que contou com 150 participantes. O resultado do teste mostrou preferência pelo sabor frutas vermelhas.