

# Pesquisadores desenvolvem sorvete de fruta com baixo teor de açúcar e gordura

Uma nova fórmula de sorvete promete agradar o paladar e a saúde do consumidor. Pesquisadores da Universidade de São Paulo (USP) desenvolveram um sorvete que, além de saboroso, possui baixo teor de açúcar e gordura. Feito de mangaba, fruta típica do cerrado brasileiro, a guloseima recebe ingredientes que, entre outros atributos, auxiliam na absorção de minerais e reduzem o colesterol.

O estudo foi dissertação de mestrado da tecnóloga de alimentos Marina Lamounier. Ela contou que o objetivo do estudo foi produzir um sorvete tão saudável quanto saboroso. “A ideia é mostrar que o sorvete não é só uma guloseima consumida no verão, mas que também pode ser rico do ponto de vista nutricional”, explica.

O sabor do sorvete fica por conta da mangaba, fruta com baixos níveis de açúcar e gordura e altos níveis de minerais importantes para a nutrição, como ferro e magnésio. Saborosa e de aroma atraente, a fruta também é fonte de vitamina C, antioxidante que previne a úlcera gástrica. Mas os pesquisadores não escolheram a mangaba apenas por sua riqueza nutricional.

De acordo com a agrônoma e orientadora da pesquisa Joclem Salgado, da Escola Superior de Agricultura Luiz de Queiroz/USP, a equipe testou diversos sabores de sorvetes para detectar a preferência entre 50 consumidores. “Eles provaram sorvetes feitos com diferentes frutas do cerrado e a mangaba recebeu as maiores notas nos quesitos sabor, textura, aparência e aspecto global”, diz.

No entanto, a mangaba tem um período de safra muito restrito. Para solucionar o problema, a equipe desenvolveu o sorvete em forma de um preparado em pó que se transforma em massa após adição de água mineral. “O sorvete em pó pode ser armazenado por um período longo, proporcionando seu consumo ao longo do ano e evitando gastos com refrigeração”, explica Salgado.

## GULOSEIMA ENRIQUECIDA



*Saborosa e de aroma atraente, a mangaba é fonte de vitamina C e contém minerais importantes para a nutrição. (foto: Artur Corumba, Flickr/ CC BY-NC-AS 2.0)*

Além das vantagens nutricionais da mangaba, a formulação em pó foi enriquecida com inulina, fibras de linhaça e frutooligossacarídeos. Tais ingredientes são denominados prebióticos e servem de alimento para a flora intestinal humana, estimulando o crescimento de microrganismos benéficos para a saúde.

Apesar de não digeridos pelo organismo humano, os prebióticos beneficiam a nutrição indiretamente. “Eles promovem o aumento da absorção de minerais, protegem contra infecções, reduzem o colesterol e o risco de obesidade e diminuem o risco de câncer de intestino”, explica Salgado.

Esses ingredientes podem, ainda, substituir a gordura e o açúcar sem modificar a textura e o sabor do sorvete. Para testar essa propriedade, a equipe desenvolveu três fórmulas da guloseima. A primeira é semelhante ao sorvete de mangaba já disponível no mercado e recebeu quantidades normais de açúcar e gordura sem adição de prebióticos.

Já na segunda e terceira fórmula, o açúcar e a gordura foram substituídos progressivamente por prebióticos, sendo a terceira livre de açúcar ou gordura. Em seguida, a aceitabilidade das três fórmulas foi testada entre 100 pessoas. Sem saber as diferenças entre os sorvetes, os consumidores deram notas de 0 a 9 para os quesitos sabor, textura, aparência e aspecto global.

“Os consumidores apresentaram preferências similares pelas três formulações e isso mostra que a substituição de açúcar e gordura por prebióticos não afeta a aceitabilidade do consumidor”

Segundo o estudo, os consumidores deram notas entre 7 e 9 para as três formulações. “Os consumidores apresentaram preferências similares pelas três formulações e isso mostra que a substituição de açúcar e gordura por prebióticos não afeta a aceitabilidade do consumidor”, diz Salgado.

Quando questionados sobre a intenção de compra do produto, os mesmos consumidores deram notas próximas a 7. “Isso sugere que o sorvete de mangaba com prebióticos oferece boas perspectivas de consumo e apresenta potencial para produção em escala comercial”, completa a pesquisadora.

*Fonte: Mariana Rocha, Ciência Hoje On-line*