

RESUMO

FERNANDES, Luisa Silvestre Freitas. Universidade Federal dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri, Maio de 2013. 49p. **Produto elaborado com manteiga e azeite de oliva**. Orientador: Cleube Andrade Boari. Dissertação (Mestrado em Zootecnia).

A manteiga é um produto muito apreciado pelo consumidor, haja vista a vasta gama de produtos com sabor de manteiga disponível no mercado. Devido o seu alto teor de gordura saturada e colesterol, e também por haverem estudos que demonstram riscos à saúde do coração, o consumidor tem desenvolvido certa relutância ao utilizá-la, fazendo com que dêem preferência a produtos similares, porém funcionais. A presente pesquisa foi conduzida com o objetivo de se desenvolver e caracterizar um produto derivado da adição de azeite de oliva em manteiga obtida com leite bovino. Quantidades suficientes de manteiga foram obtidas em um laticínio, submetido ao sistema de inspeção federal. À manteiga foram incorporados 5%, 10%, 15% e 20% de azeite de oliva extra-virgem, sendo posteriormente embalada em embalagem de polietileno para análises no tempo inicial de fabricação e nos tempos 15, 30, 45 e 60 dias. A pesquisa foi conduzida em delineamento inteiramente casualizado com quatro repetições. Procedeu-se à determinação da acidez titulável, índice de iodo, umidade, teor de gordura, firmeza, força de corte, resistência e colorimetria ($L^*a^*b^*$). Houve efeito significativo ($P < 0,01$) das diferentes proporções de azeite adicionado para a luminosidade (L^*), componente vermelho-verde (a^*), componente azul-amarelo (b^*), tonalidade cromática (H) e a vivacidade da cor (C). Também foram significativos a acidez titulável, índice de iodo, umidade, firmeza, força de corte e insolúveis em éter. Houve diferença estatística nos diferentes tempos de estocagem para os parâmetros a^* , L^* , H, força de corte, resistência da sonda. Não foram significativos para o teor de gordura. Mesmo com a adição do azeite de oliva a manteiga, o produto resultante não teve seus parâmetros exigidos pela legislação de manteiga alterados. No entanto, houve queda na quantidade de gordura saturada devido à adição de óleo vegetal que constitui uma fonte de gordura insaturada. Esse aumento relativo da gordura insaturada fez com que houvesse o aumento do índice de iodo e melhora considerável na textura e espalhabilidade a 4°C. Os teores de umidade, acidez e insolúveis em éter diminuíram com a adição de óleo. Os valores de L^* aumentaram com o passar do tempo de estocagem, porém diminuiu com a adição de óleo. Os valores de a^* decaem perante a adição de azeite de oliva, bem como o aumento de dias de estocagem. O b^* apresentou resultados maiores com o aumento do teor de óleo. Os valores para croma apresentaram-se de forma crescente de acordo com o aumento da incorporação do azeite de oliva. Os valores encontrados para H diminuem de acordo com a adição de azeite. Mesmo com a adição do azeite de oliva a manteiga, o produto resultante não teve alterados os parâmetros exigidos pela legislação da manteiga.

Palavras-chave: óleo vegetal, manteiga, textura, índice de iodo.