



ESTUDO DA ESTABILIDADE DO CORANTE NATURAL BETALAÍNA ADICIONADO AO LEITE CONDENSADO PRODUZIDO A PARTIR DE EXTRATOS VEGETAIS DE COCO

Vitoria Luana Souza Araújo¹, Deyzi Santos Gouveia²

RESUMO

A busca por produtos alimentícios que atendam às demandas de consumidores conscientes sobre saúde e qualidade tem impulsionado a indústria alimentícia a desenvolver alternativas inovadoras. Nesse contexto, a combinação de leite condensado de coco com adição do corante betalaina emerge como uma proposta promissora, alinhada às tendências atuais de alimentos mais naturais e visualmente atraentes. A betalaina, um pigmento natural extraído da beterraba, pode ser utilizado como colorante, não apenas por conferir uma coloração vívida, mas também por possuir propriedades antioxidantes e potencialmente benéficas para a saúde. Essa pesquisa tem como objetivo principal a elaboração do leite condensado de coco com adição do corante betalaina, e a avaliação da sua vida de prateleira. Os resultados mostraram que apenas o pH e o teor de água sofreram influência dos fatores estudados (concentração de corante e tempo de armazenamento) apresentando diferença significativa. A acidez do leite condensado tendeu a permanecer relativamente estável ao longo do período de armazenamento, sugerindo que o corante não afetou significativamente o equilíbrio ácido-base do produto. As características de firmeza, coesividade, adesividade e mastigabilidade apresentaram mudanças devido a temperatura de armazenamento.

Palavras-chave: Leite de coco, secagem, corante natural, vida de prateleira.

¹Aluna do curso de Engenharia de Alimentos, Departamento de Engenharia de Alimentos, UFCG, Campina Grande, PB, e-mail: vitoria.luana@estudante.ufcg.edu.br

²Doutora, Professora, Departamento de Engenharia de Alimentos, UFCG, Campina Grande, PB, e-mail: deyzigouveia2012@gmail.com



ESTUDO DA ESTABILIDADE DO CORANTE NATURAL BETALAÍNA ADICIONADO AO LEITE CONDENSADO PRODUZIDO A PARTIR DE EXTRATOS VEGETAIS DE COCO

ABSTRACT

The search for food products that meet the demands of consumers who are conscious about health and quality has driven the food industry to develop innovative alternatives. In this context, the combination of condensed coconut milk with the addition of betalain dye emerges as a promising proposal, in line with current trends towards more natural and visually attractive foods. Betalain, a natural pigment extracted from beetroot, can be used as a colorant, not only because it provides a vivid color, but also because it has antioxidant properties that are potentially beneficial to health. This research's main objective is to prepare condensed coconut milk with the addition of betalain dye, and to evaluate its shelf life. The results showed that the pH and acidity of vegan condensed milk with betalain tended to remain relatively stable throughout the storage period, suggesting that the dye did not significantly affect the acid-base balance of the product. The water content presented a certain instability during the storage period, however, the variation presented did not drastically compromise the quality of the product, and the characteristics of firmness, cohesiveness, stickiness and chewiness showed changes due to the storage temperature.

Keywords: Coconut milk, drying, natural dye, shelf life.