PRODUÇÃO DE DOCE DE BETERRABA EXÓTICO

MELO, L. R. S. (IFRN), OLIVEIRA, J. B. (IFRN), MENEZES, M. L. S. (IFRN)

Palavras Chave: *Produção*, doce, beterraba.

INTRODUÇÃO

Sabores doces são os favoritos de grande parte da humanidade. Tanto que a palavra “doce” virou sinônimo de tudo o que é agradável.

A Beterraba é um vegetal de cor vermelha, que é doce e possui vários benefícios para saúde. Além disso, a Beterraba pode ser comida crua, grelhada, cozida ou assada. A beterraba é rica em vitaminas A, B e C, e sais como o potássio, fósforo, cálcio, zinco, ferro e manganês, além de ser um vegetal de baixo teor calórico.

A *Beta vulgaris* L., nome científico da beterraba pertencente à família *Chenopodiaceae*, que é uma hortaliça tuberosa da qual a raiz é comestível (CUCHINSKI, CAETANO & DRAGUNSKI, 2010). O objetivo do trabalho é produzir um doce da beterraba, assim mostra uma alternativa para as pessoas que não gostam desse legume, ingeri-lo.

METODOLOGIA

Cortou-se a beterraba em rodela, e em seguida colocamos em uma panela intercalando com açúcar, e colocou-se no fogo baixo, em 10 minutos a beterraba virou um caramelo, adicionou-se um copo de água e levou-se ao liquidificador e bateu. Depois do liquidificador coou-se a mistura em um pano. Adicionou-se a aguardente e o leite condensado, bateu novamente no liquidificador, e em seguida levou-se ao fogo para encorpar.

RESULTADOS E DISCUSSÕES

A partir do doce de beterraba produzido, levamos o doce a quinze pessoas para degustar, onde eles responderam a seguinte pergunta: gostaram do doce? Eles tinham que responder sim ou não, e se não dizer porquê.

Figura 1 – Doce produzido.

Figura 2 – Resultados em porcentagem das respostas dos degustadores.

RESPOSTA DOS DEGUSTADORES

CONCLUSÃO

Conclui-se que o doce da beterraba é bem saboroso, e foi bem aceito pelas pessoas, e até mesmo para quem não gosta desse legume, em estudos posteriores pode ser feita análise da qualidade desse doce.

REFERÊNCIAS

1. Disponível em: <<http://super.abril.com.br/ciencia/a-importancia-dos-doces>>. Acessado em 14 de agosto de 2016
2. CUCHINSKI, A. S.; CAETANO, J.; DRAGUNSKI, D. C. Extração do Corante da Beterraba (*Beta Vulgaris*) para Utilização como Indicador Ácido-Base. *Eclética Química*, v. 35, n. 4, p. 17 – 23, 2010.