



AVALIAÇÃO SENSORIAL DE BATATA-DOCE ROXA “CHIPS” E PALITO

ARAÚJO, J. S. F¹; COSTA, J. S.¹; SILVA, G. M. S.¹; CAVALCANTI, M. T.²

¹ Graduandas de Engenharia de Alimentos da Universidade Federal de Campina Grande

² Professora UATA/CCTA/UFCG

RESUMO

O mercado consumidor tem se mostrado cada vez mais exigente na busca por alimentos nutritivos, que tragam em sua formulação algum apelo saudável, mas, que ainda assim seja agradável sensorialmente em todos os aspectos. Com base neste enfoque, este trabalho teve como objetivo verificar a aceitação de batatas doce roxa frita no formato “chips” e palito. O teste de aceitação foi realizado por 60 avaliadores não treinados (consumidores) que avaliaram os atributos de aparência, cor, aroma e textura por meio de uma escala hedônica estruturada de nove pontos, como também a intenção de compra do produto. A batata doce roxa frita no formato “chips” foi a mais preferida entre os avaliadores com 63,33% das intenções e o atributo sensorial de cor foi o único que diferiu estatisticamente entre os cortes analisados. Através da análise sensorial é possível afirmar a viabilidade de fabricação da batata doce frita “chips” e palito, sendo desta forma, uma inovação que apresenta grande potencial de sucesso no mercado, de acordo com sua aceitabilidade entre os provadores.

Palavras-chave: *Ipomoea batatas* (L.) Lam.; aceitação; cortes

ABSTRACT

The consumer market has become increasingly more demanding in the search for nutritious foods that bring in their formulation some healthy appeal, but that still is enjoyable in all sensory aspects. Based on this approach, this study aimed to verify

the acceptance of purple sweet potato fries in the format "chips" and toothpick. Acceptance testing was performed by 60 untrained assessors (consumers) who evaluated the attributes of appearance, color, aroma and texture through a hedonic scale of nine points, but also the intention to purchase the product. The purple sweet potato fries in "chip" format was most preferred among evaluators with 63.33% of the intentions and the sensory attribute was the only color that differed significantly between the cuts analyzed. Through sensory analysis is possible to affirm the feasibility of manufacturing the sweet potato fries "chips" and toothpick, thus being an innovation that has great potential for success in the market, according to their acceptability among the tasters.

Keywords: *Ipomoea batatas* (L.) Lam .; acceptance; cuts

INTRODUÇÃO

O mercado consumidor tem se mostrado cada vez mais exigente na busca por alimentos nutritivos, que tragam em sua formulação algum apelo saudável, mas, que ainda assim seja agradável sensorialmente em todos os aspectos, sejam eles visuais, analisando a aparência e cor dos produtos, ou mesmo palatáveis, como sabor e textura. Entre outros aspectos que sejam relevantes para determinado produto em análise.

A batata-doce (*Ipomoea batatas* (L.) Lam.) é a quarta hortaliça mais consumida no Brasil, muito popular e apreciada em todo o país (MELO et al.,2009). É uma das plantas de raiz tuberosa cultivada pelo homem e seu cultivo se destina às mais diversas formas de utilização, desde a dieta

humana até à indústria de álcool e derivados (PEIXOTO, 1999).

O desenvolvimento de novos produtos é importante para indústria de alimentos, através da diversidade de inovações é possível a abertura de um leque de possibilidades que apresentam grande potencial de aceitação pelo mercado consumidor. Desta forma, a análise sensorial apresenta-se como ferramenta fundamental para avaliar a probabilidade do produto desenvolvido ser comercialmente aceito.

O objetivo deste trabalho foi de avaliar a aceitação de batata doce roxa frita em diferentes formatos como o "chips" e palito e avaliar uma alternativa de comercialização deste produto.

MATERIAL E MÉTODOS

As batatas doce roxa foram adquiridas no comércio local da cidade de Pombal, Paraíba, onde foram transportadas para o Laboratório de Tecnologia de Grãos e Cereais do Centro de Ciência e Tecnologia Agroalimentar da Universidade Federal de Campina Grande para análise.

O beneficiamento foi realizado a partir da lavagem prévia com água corrente e escovação para retirada de impurezas, seguido de sanitização com 50 ppm de cloro ativo por 15 minutos. Após a etapa de sanitização, as batatas foram descascadas, submersas em solução de metabissulfito de sódio a 0,2% por 5 minutos e cortadas com auxílio de faca de inox no formato de palito e utilizando processador de alimentos para obtenção do formato chips.

Foi retirado o excesso de água das batatas cortadas em diferentes formatos e então arrumadas 150 g em bandejas de poliestireno cobertas com filme de policloreto de vinila. As bandejas foram armazenadas sob congelamento a -18 °C por 2 horas.

As batatas doce roxa em diferentes formatos foram fritas em óleo de soja e realizados testes de aceitação entre as amostras. No teste de aceitação, 60 avaliadores não

treinados (consumidores), recrutados com base nos hábitos e interesse em consumir batata frita, analisaram as amostras de batata-doce roxa frita de acordo com Meilgaard et al., (1999), em relação a aparência, cor, sabor, e textura. Os avaliadores atribuíram valores as variáveis sensoriais, numa escala hedônica estruturada de nove pontos (1 = desgostei extremamente; 5 = nem gostei/nem desgostei; 9 = gostei extremamente).

As amostras de batata doce roxa foram padronizadas e os avaliadores realizaram o teste em cabines individuais, com condições controladas de temperatura e iluminação. Cada um foi servido com as amostras codificadas com três dígitos de números aleatórios colocados e servidos imediatamente após a fritura, em ordem de apresentação monádica adequadamente balanceada. Juntamente com as amostras foram oferecidos aos avaliadores bolacha e água e estes foram orientados a, entre uma amostra e outra, fazerem o seu uso, para remoção do sabor residual.

Para a análise estatística dos dados utilizou-se a análise de variância (ANOVA) com comparação de médias pelo teste de Tukey a 5%

de significância por meio do programa estatístico Assistat versão 7.7 beta

(2014).

RESULTADOS E DISCUSSÃO

As batatas doce roxa após o beneficiamento realizado não apresentou escurecimento enzimático

visível e após frita em óleo vegetal foi avaliada sensorialmente como apresentado na Tabela 1.

Tabela 1 – Avaliação sensorial de batata doce roxa frita “chips” e palito

Amostra	Atributos avaliados			
	Aparência	Cor	Sabor	Textura
Batata doce roxa frita "chips"	7,6 ± 1,42 ^a	7,72 ± 1,15 ^a	7,57 ± 1,64 ^a	7,33 ± 1,92 ^a
Batata doce roxa frita palito	7,28 ± 1,78 ^a	7,22 ± 1,53 ^b	7,43 ± 1,62 ^a	7,30 ± 1,51 ^a

Média dos resultados seguidos dos respectivos desvios padrões. Letras iguais na mesma coluna não diferem estatisticamente pelo teste de Tukey a 5% de significância.

A partir da análise dos resultados sensoriais obtidos, verificamos que o atributo sensorial de cor foi o único que diferiu estatisticamente entre os cortes testados para a batata doce roxa frita, os demais atributos não diferiram estatisticamente entre si e apresentaram boa aceitação entre os avaliadores com escore variando entre os termos sensoriais de 7 (gostei moderadamente) e 8 (gostei muito). A batata doce roxa frita “chips” foi a mais preferida entre os avaliadores que a cortada em formato palito, com 63,33% das intensões. Resultado semelhante também foi encontrado por Dias (2011), que avaliou batatas minimamente processadas fritas após diferentes dias de armazenamento

apresentando médias entre 7 (gostei moderadamente) e 8 (gostei muito) nos atributos aparência, cor, sabor e textura no dia 0 de armazenamento sem película.

Ao serem questionados sobre a intenção de compra das batatas doce “chips” e palito, a maioria dos avaliadores (60%) apontou que certamente comprariam a batata doce “chips”, seguido de 23% que possivelmente comprariam, enquanto 46% certamente comprariam a batata doce palito e 30% possivelmente comprariam, confirmando que a aceitação dos produtos influenciou a atitude de compra. Apenas 12% e 7% dos julgadores afirmaram que provavelmente não comprariam as batatas doce “chips” e palito,

respectivamente. Não existindo entre os participantes da análise sensorial

indivíduos que afirmassem certamente não comprar o produto.

CONCLUSÃO

Através da análise sensorial é possível afirmar a viabilidade de fabricação da batata doce frita “chips” e palito, sendo desta forma, uma

inovação que apresenta grande potencial de sucesso no mercado, de acordo com sua aceitabilidade entre os provadores.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

DIAS, P. D. B. **Efeito da utilização de película e de diferentes formas de acondicionamento na conservação pós-colheita e fritura de batatas minimamente processadas.** 2011. 137p. Dissertação (Mestrado em Ciência e Tecnologia de Alimentos) – Escola Superior de Agricultura “Luiz Queiroz”, Universidade de São Paulo, Piracicaba, 2011.

MEILGAARD, M.; CIVILLE, G.V.; CARR, B.T. **Sensory evaluation techniques.** 3rd ed. Boca Raton: CRC, 1999. 390p.

MELO, A. S., COSTA, B. C., BRITO, M. E. B., AGUIAR NETTO, A. O., VIÉGAS, P. R. A. Custo e rentabilidade na produção de batata-doce nos perímetros irrigados de Itabaiana, Sergipe. *Pesquisa Agropecuária Tropical*, v. 39, p.119-123. 2009.

PEIXOTO, J.R.; SANTOS, L.C.; RODRIGUES, F.A.; JULATTI, F.C.; LYRA, J.R.M. Seleção de clones de batata-doce resistentes a insetos de solo. *Pesquisa Agropecuária Brasileira*. Brasília, v. 34, n. 3, p. 385-389, mar/1999.

SILVA, J. B. C.; LOPES, C. A.; MAGALHÃES, J. S. *Cultura da batata-doce (Ipomoea batatas L.)*. Brasília: EMBRAPA-CNPQ, 2004. (Sistema de produção, n. 6).

VANETI, M.C. D. Segurança microbiológica em produtos minimamente processados. In: ENCONTRO NACIONAL SOBRE PROCESSAMENTO MÍNIMO DE FRUTAS E HORTALIÇAS, 2004, Viçosa, MG. **Anais...** Viçosa: UFV, 2004. 2004. p. 30-31.