



1º Fórum de Inovação e Desenvolvimento de Novos Produtos Alimentícios

#Palestras #Interação #SouAlimentos
#Novosconhecimentos #ApresentaçãodeTrabalhos

Local: Centro de Ciências e Tecnologia Agroalimentar – CCTA/UFCG
Realização: Unidade Acadêmica de Tecnologia de Alimentos
Data: 20/08/2014

Apoio: CCTA UFCG

ELABORAÇÃO E AVALIAÇÃO SENSORIAL DE IOGURTE NATURAL COM POLPA DE ABACAXI BASE MEL

Francisca Clara Pereira FERREIRA¹, Yaroslávia Ferreira PAIVA¹, Roana Beatriz Carvalho Braga de ALMEIDA¹, Ângela Regina de Moraes SILVA¹, Alfredina dos Santos ARAÚJO².

¹Graduando em Engenharia de Alimentos, UFCG.

²Profª D.Sc. UFCG - Campus Pombal-PB; e-mail: clara_ufcg@hotmail.com

RESUMO

Com um setor alimentício em permanente evolução, sempre buscando novos produtos, este trabalho objetivou a elaboração e avaliação sensorial de um novo produto, que manteve as características organolépticas dos iogurtes naturais com as propriedades nutritivas do abacaxi e do mel de abelha, dando ao novo produto em questão, características sensoriais inovadoras. Para a elaboração, foram utilizados como ingredientes leite, açúcar, danió tradicional, frutos de abacaxi e mel de abelha em diferentes concentrações (30%, 40% e 50%). Para a análise sensorial foi aplicado um teste de aceitação, um teste de intenção de compra e um teste de ordenação, avaliando a preferência dos julgadores em relação às amostras avaliadas. Os testes foram aplicados a 60 provadores não treinados, no laboratório de Análise Sensorial da Universidade Federal de Campina Grande, Campus Pombal. A análise estatística foi realizada com base no teste de Tukey ao nível de 5% de significância. Com base nos resultados apresentados neste estudo, concluímos que existem dados que evidenciaram a possibilidade de se produzir e comercializar o iogurte natural com polpa de abacaxi base mel, nas concentrações de 50% e 30% de mel, uma vez que o produto apresentou uma boa aceitação por parte dos provadores, excluindo apenas a concentração de 40% de mel, que obteve

menores médias em relação a todos os parâmetros avaliados em todos os testes realizados.

Palavras-chaves: mel de abelha, aceitação, iogurte.

ABSTRACT

With a food industry constantly evolving, trying new products, this study aimed to the preparation and sensory evaluation of a new product, which kept organoleptic characteristics of natural yoghurt with the nourishing properties of pineapple and honey, giving the new product question, innovative sensory characteristics. To elaborate, were used as ingredients milk, sugar, traditional danio, fruit pineapple and honey at different concentrations (30%, 40% and 50%). For sensory analysis was applied an acceptance test, a test of intent to purchase and test ordering, evaluating the preference of the judges in relation to the evaluated samples. The tests were applied to 60 untrained in the Sensory Analysis Laboratory of the Federal University of Campina Grande, Campus Pombal. Statistical analysis was performed based on the Tukey test at 5% significance. Based on the results presented in this study, that there is data demonstrating the ability to produce and market the yoghurt with the apple pulp basis of honey, in concentrations of 50% and 30% honey, since the product exhibited good acceptance by the tasters, excluding only the concentration of 40% honey, which had lower mean scores compared to all parameters in all tests.

Keywords: honey, acceptance, yogurt.

INTRODUÇÃO

Iogurte é um produto lácteo fresco, obtido pela ação fermentativa específica das bactérias lácteas (fermentos), *Lactobacillus bulgaricus* e do *Streptococcus termophilus*, sobre o leite, com ou sem adição de outros produtos lácteos. (VEISSEYRE, 1988).

O abacaxi apresenta excelente qualidade sensorial decorrente do

sabor e aroma característicos que lhe são atribuídos por diversos constituintes químicos e demais constituintes vitamínicos, aminoácidos e protéicos (BOTREL, 1994; ANTONIOLLI, 2005).

O mel de abelha é um produto alimentício de grande valor nutritivo e de alta aceitabilidade por parte do

consumidor principalmente por ser considerado um produto terapêutico e benéfico á saúde (RACOWSKI, 2009; BARBOSA, 2014).

Com um setor alimentício em permanente evolução, sempre buscando novos produtos, este trabalho objetivou a elaboração e

MATERIAIS E MÉTODOS

Para a produção do iogurte natural, foram utilizados cinco litros de leite bovino, 125 gramas de cultura láctea e 4% de açúcar, adquiridos no mercado da cidade de Pombal (PB). Seguindo a produção, houve pasteurização do leite a 65°C, durante 30 minutos, resfriamento a 42,5°C, adição do danio que foi utilizado como cultura láctea e de 4% de açúcar, seguido de incubação a 42,5°C durante 6 horas em estufa.

Para a produção da polpa de abacaxi base mel, os frutos foram higienizados, posteriormente descascados, cortados manualmente em cubos e submetidos à adição do mel, durante o cozimento, em concentrações (30%, 40% e 50%).

RESULTADOS E DISCUSSÃO

A Tabela 1 contem as notas atribuídas às amostras quanto à

avaliação sensorial de um novo produto, que manteve as características organolépticas dos iogurtes naturais com as propriedades nutritivas do abacaxi e do mel de abelha, dando ao novo produto em questão, características sensoriais inovadoras.

Após a produção, os produtos individuais foram unidos, embalados e estocados.

Para a análise sensorial foi aplicado um teste de aceitação, com uma escala hedônica de 9 pontos, um teste de intenção de compra do produto e foi verificada a ordem decrescente de preferência dos provadores por teste de ordenação. Os testes foram aplicados a 60 provadores não treinados, no laboratório de Análise Sensorial da Universidade Federal de Campina Grande, Campus Pombal. Para análise de variância utilizou-se o teste de Tukey para comparação das médias ao nível de 5% de significância.

preferência sensorial. E as Figura 1 e 2, os dados obtidos nos testes de

intenção de compra e ordem de preferência das amostras, respectivamente.

Tabela 1. Médias das notas atribuídas pelos provadores para a preferência sensorial das amostras para cada atributo.

% de Mel	Aparência	Cor	Aroma	Sabor	Textura	Doçura
30%	6,57 ^a	6,98 ^a	6,69 ^a	6,73 ^a	6,57 ^a	6,69 ^b
40%	6,05 ^a	6,40 ^a	6,65 ^a	6,46 ^b	6,05 ^a	5,63 ^{ab}
50%	6,92 ^b	6,69 ^c	7,50 ^a	7,63 ^a	6,92 ^a	7,65 ^b
DNS	0,91	0,72	0,92	0,99	0,91	0,93

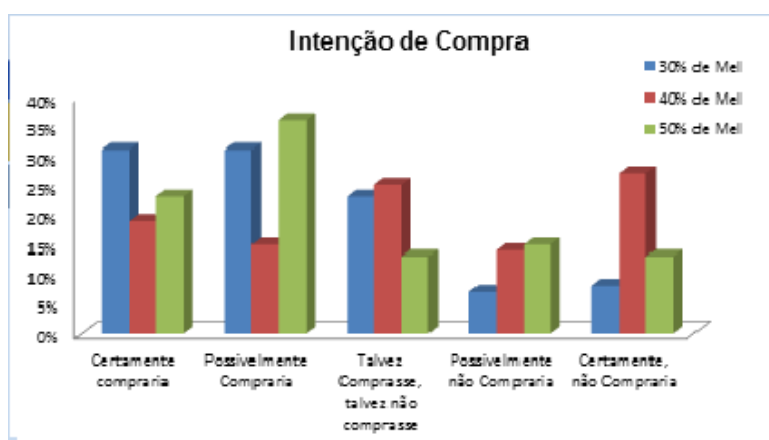
*Médias com letras iguais, em uma mesma coluna, indica que não há diferença significativa entre as amostras pelo teste de Tukey ($p \leq 0,05$).

**DNS (Diferença Mínima Significativa).

De acordo com os provadores, em relação à aparência e coloração o iogurte com concentração de 50% de mel apresentou-se melhor, mas não houve diferença significativa ($p \leq 0,05$) entre as concentrações de 30% e 40%. O produto com concentração de 40% apresentou as menores médias com relação a todos os parâmetros julgados, mas não diferiu

significativamente das outras concentrações em relação ao aroma e textura. A amostra que se destacou nos atributos avaliados, apresentando as maiores médias foi a de 50%, não diferindo da de 30% em relação ao sabor e doçura. Mostrando assim, uma boa aceitação para as concentrações de 50% e 30% e alta rejeição para com 40%.

Figura 1. Intenção de compra dos provadores.



Podemos observar na Figura 1, que a amostra com 30% de mel apresentou a melhor aceitação, sendo que 33% provadores responderam que “Certamente Compraria”. Com o aumento da concentração de mel para 40%, foi menor a intenção de compra, onde 28% dos provadores responderam que “Certamente não Comprariam”. A concentração de 50% também foi bem aceita, apresentando resultados próximos a de 30%.

De acordo com os resultados mostrados na Figura 2, verificou-se que a amostra de iogurte com 50% de mel ficou em primeiro lugar 50% das ocasiões, seguida da de 30 %, que obteve 39% da preferência dos provadores. O que se diferencia bastante da amostra contendo 40%, que obteve os menores resultados e estando maior número de vezes (70%) na terceira posição, sendo considerada, a menos aceita.

Figura 2. Frequência de ordem de preferencia das amostras.



CONCLUSÃO

Através deste estudo, concluímos que existem dados que evidenciaram a possibilidade de se produzir e comercializar o iogurte natural com polpa de abacaxi base mel, nas concentrações de 50% e 30% de mel, uma vez que o produto apresentou uma boa aceitação por

parte dos provadores, excluindo apenas a concentração de 40% de mel, que obteve menores médias em relação a todos os parâmetros avaliados, tanto no teste com escala hedônica, quanto no teste para ordem de preferência e para intenção de compra dos julgadores.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

VEISSEYRE, R. **Lactologia Técnica** 3/4 **Composición, recogida, tratamiento y transformación de la leche.** Ed. Acribia, Zaragoza (España), p. 288-291, 1988.

ANTONIOLLI, L. R. *et al.* **Influência da posição e formato do corte na preferência sensorial de abacaxi Pérola minimamente processado.**

Revista Brasileira de Fruticultura, 2005.

BARBOSA, L. de S.; *et al.* **Estudo Bioquímico de Qualidade do Mel de Abelha Comercializado no Município de Caraúbas-RN.** Revista Verde de Agroecologia e Desenvolvimento Sustentável 9.2 (2014): 45-51.