



## SENSORIAL DE COCADA DE COCO COM SUBSTITUIÇÃO PARCIAL DE SACAROSE POR MEL DE *Apis mellifera* L.

Grazielly Mirelly Sarmiento Alves da Nóbrega<sup>1</sup>; Juliana Maria Guedes de Oliveira<sup>2</sup>; Vanderlice Francisca de Souza<sup>1</sup>; Mateus Gonçalves Silva<sup>3</sup>; Suely Cristina Pereira de Lima Oliveira<sup>2</sup>; João Ferreira Neto<sup>4</sup>

<sup>1</sup>Graduandas em Alimentos, Instituto Federal da Paraíba, Sousa, [graziellynobreaga@gmail.com](mailto:graziellynobreaga@gmail.com), [vanderlicefrancisca@gmail.com](mailto:vanderlicefrancisca@gmail.com); <sup>2</sup>Professoras Doutoras em Medicina Veterinária, Instituto Federal da Paraíba, Sousa, [julianamgo@gmail.com](mailto:julianamgo@gmail.com), [suely.vet@hotmail.com](mailto:suely.vet@hotmail.com); <sup>3</sup>Mestrando em Sistemas Agroindustriais, Universidade Federal de Campina Grande, Pombal, [matheus.goncalves2102@gmail.com](mailto:matheus.goncalves2102@gmail.com); <sup>4</sup>Mestre em Horticultura Tropical e Técnico do Laboratório de Agroindústria, Instituto Federal da Paraíba, Sousa, [jfn@bol.com.br](mailto:jfn@bol.com.br).

### RESUMO

O mel possui características sensoriais de doçura de grande destaque, e por isso vem sendo utilizado como ingrediente substituto da sacarose/açúcar na alimentação. Apesar de conter quase as mesmas colorias que o açúcar, o mel se torna uma opção mais saudável devido ao seu valor nutricional diferenciado. Dessa forma, o objetivo deste estudo foi avaliar a aceitação sensorial de cocadas de coco elaboradas com mel em substituição parcial a sacarose/açúcar. Foram elaboradas três formulações: C0 (100% sacarose); C15 (15% mel, 85% sacarose); e C25 (25% mel, 75% sacarose). As cocadas foram produzidas no Laboratório de Leite e Derivados do Instituto Federal da Paraíba - Campus Sousa. Oitenta provadores não treinados, entre alunos, professores e funcionários da instituição, participaram da avaliação. Para o teste foi utilizada uma ficha com a escala hedônica de nove pontos. Os pontos variaram de (1 – desgostei muitíssimo à 9 – gostei muitíssimo). Para este tipo de produto, os seguintes atributos foram avaliados: aparência, aroma, textura, sabor, cor e impressão global. O produto C15 apresentou maior aceitação para os atributos aparência e cor ( $P < 0,05$ ), visualmente esta cocada apresentou coloração mais escura que as demais. Em relação aos demais atributos (aroma, textura, sabor e impressão global) todas as cocadas obtiveram aceitação similar ( $P > 0,05$ ). O mel pode ser utilizado como ingrediente substituto do açúcar em cocadas, sem interferir negativamente nas características sensoriais, de forma a reduzir a aceitação deste produto. A vantagem da utilização do mel como substituto da sacarose/açúcar é a possibilidade de obter produtos semelhantes, porém com valor nutricional melhorado.

**Palavras-chave:** Alimentos funcionais; Enriquecimento nutricional; Alimentação saudável.

## SENSORY OF COCONUT COCADA WITH PARTIAL REPLACEMENT OF SUCROSE BY *Apis mellifera* L. HONEY

### ABSTRACT

Honey has the sweetness as a prominence sensory characteristic; therefore, it has been used as a replacer of sucrose/sugar in food. Although honey contains the same calories as sugar, it becomes a healthier option due to its greater nutritional value. Thus, the aim of this study was to evaluate the acceptance of coconut cocada made with honey as sucrose/sugar replacer. Three formulations were elaborated: C0 (100% sucrose); C15 (15% honey, 85% sucrose) and C25 (25% honey, 75% sucrose). The products were produced at the Laboratory of Milk and Milk Products of the Federal Institute of Paraíba, *Campus* Sousa. Eighty untrained assessors, including students, professors and staff of the institution, have participated of the evaluation. To the test was used a form with the hedonic scale. The points ranged from (1 – I disliked it very much to 9 – I liked it very much). The followings attributes were evaluated: appearance, aroma, texture, flavour, colour and overall impression. The product C15 presenter greater acceptance for the attribute appearance and colour ( $P < 0.05$ ), this coconut cocada presented darker colour than the others. Regarding the attributes (aroma, texture, flavour and overall impression) all the products obtained similar score for acceptance ( $P > 0.05$ ). Honey can be used as sugar replacer in coconut cocada, with no negative effect in the sensory characteristics and acceptance. The advantage of the use of honey as a sugar replacer is the possibility to obtain products similar to the regular, but with improved nutritional value.

**Keywords:** Functional foods; Nutritional enrichment; Healthy eating.