



I Semana Acadêmica da Engenharia de Alimentos de Pombal

Resumo de Trabalho Científico



Preferência e intenção de consumo de ambrosias preparadas com diferentes produtos com poder adoçante

Wyvya B. F. PINHEIRO¹, Gardênia A. BESERRA¹, Reginaldo F. SULINO¹, Angra C. N. FERREIRA¹,
Maira F. LOPES².

Wyvya Bruna Ferreira Pinheiro

¹Discentes do Curso de Engenharia de Alimentos - Centro de Ciências e Tecnologia Agroalimentar – UFCG – Universidade Federal de Campina Grande, Campus de Pombal, 58840-000.

Pombal-PB. E-mail: wyvyabruna@hotmail.com

²Professora da UATA/CCTA/UFCG/Campus Pombal

A ambrosia é um tipo de doce de leite comercializado em feiras livres e muito consumido no Brasil. Sua formulação é artesanal e tem como ingredientes principais leite, ovos e açúcar. Os testes afetivos em função do local de aplicação podem ser de laboratório, localização central e uso doméstico. Basicamente, os testes afetivos podem ser classificados em duas categorias: de preferência e de aceitação. Neste contexto, o presente trabalho teve por objetivo verificar a intenção de consumo de diferentes tipos de doces de leite, conhecidos por ambrosia. Os doces foram elaborados com leite, ovos, cravos e diferentes produtos com poder adoçante, sendo o da amostra A a sacarose, da amostra B o leite condensado e da amostra C a rapadura. Os testes sensoriais empregados foram quanto à preferência, atitude de consumo e ideal de doçura. Os testes foram realizados com estudantes universitários e funcionários da Universidade Federal de Campina Grande, contando com 90 provadores não treinados, recrutados verbalmente, sendo 62 do sexo feminino e 28 do sexo masculino. As amostras foram servidas aleatoriamente aos julgadores em copos plásticos, e codificadas com três dígitos, obtidos de uma tabela de números aleatórios. Foi fornecido biscoito “água e sal” e água para limpeza do palato entre a avaliação das amostras. O teste foi realizado em cabines individuais no laboratório de Análise Sensorial (LAS/CCTA/UATA - Campus Pombal), sob condições controladas. A ambrosia elaborada com açúcar obteve maior atitude de consumo (75%) e preferência dos provadores (72%), além de apresentar doçura ideal, seguida da ambrosia B elaborada com leite condensado. Para todos os atributos avaliados a ambrosia elaborada com rapadura não foi aceita pelos provadores.

Palavras-chave: ambrosia, ideal de doçura, preferência.

24 A 27 DE OUTUBRO DE 2011

