



Universidade Federal
de Campina Grande

I Semana Acadêmica da Engenharia de Alimentos de Pombal

Resumo de Trabalho Científico



Aceitabilidade de doces artesanais comercializados em feira livre do município de Pombal – PB

Thaísa Renata S. COSTA, Albanete N. CAVALCANTI, Maria Auxiliadora P. OLIVEIRA, Mônica T. CAVALCANTI

Thaísa Renata da Silva Costa

Aluna do curso de Engenharia de Alimentos do Centro de Ciências e Tecnologia Agroalimentar – UFCG – Universidade Federal de Campina Grande, Campus de Pombal, 58840-000. Pombal-PB. E-mail: thaisarenata_c@hotmail.com

Doce de fruta é o produto obtido de frutas inteiras ou em pedaços cozidas em água e açúcar, envasados em lata ou vidro. O produto é designado "doce" seguido do nome da fruta. A análise sensorial é um campo muito importante na indústria de alimentos, pois contribui direta ou indiretamente para o desenvolvimento de novos produtos, controle de qualidade, reformulação de custos, relações entre condições de processo, ingredientes, aspectos analíticos e sensoriais. Os testes afetivos são utilizados quando se necessita conhecer o "status afetivo" dos consumidores com relação ao(s) produto(s), para isso são utilizadas escalas hedônicas. Os valores relativos de aceitabilidade podem inferir a preferência (as amostras mais aceitas são as mais preferidas e vice-versa). Este trabalho teve por objetivo avaliar sensorialmente os doces artesanais produzidos na comunidade Várzea Comprida dos Oliveiras e comercializados em feira livre do município de Pombal-PB. As amostras de doce de goiaba, gergelim e mamão com coco foram coletadas na feira livre e levadas ao Laboratório do CCTA/UFCG para realização das análises. Utilizou-se 50 provadores não treinados de ambos os sexos, representando o público consumidor. Para avaliar os atributos sabor, cor, textura, doçura e odor, foi utilizando Escala Hedônica Verbal de 9 pontos, com escores variando de 9 (gostei muitíssimo) até 1 (desgostei muitíssimo). A intenção de compra do produto também foi avaliada. As amostras, devidamente codificadas, foram apresentadas, aleatoriamente, aos provadores em cabines individuais, servidas em copos de plástico, e um copo com água mineral à temperatura ambiente. Com relação ao sabor, o doce de goiaba obteve melhor aceitação pelos provadores com escore médio de 7,53, variando entre os termos hedônicos de "gostei moderadamente" a "gostei muito", os doces de mamão com coco e gergelim, obtiveram notas de 6,65 e 6,43, respectivamente. O doce de mamão com coco foi indicado como o mais preferido pela doçura (7,40), seguido dos doces de gergelim (6,87) e goiaba (6,68) e com relação a cor ele também foi o mais preferido. A textura mais aceita entre os provadores foi a do doce de goiaba (7,31), seguido de mamão com coco (7,06) e gergelim (6,93). O doce que melhor agradou com relação ao odor foi o de mamão com coco (7,59), seguido do doce de goiaba (7,15) e gergelim (6,96). Os doces artesanais analisados obtiveram mais de 50% de atitude de compra positiva.

Palavras-chave: doce artesanal, feira livre, sensorial.

