



Universidade Federal
de Campina Grande

I Semana Acadêmica da Engenharia de Alimentos de Pombal

Resumo de Trabalho Científico



Efeito de diferentes condimentos na aceitação sensorial de pasta de alho

Sabrina de M. FONTES ¹, Maira F. LOPES ², Anderson F. LIMA ¹, Andressa G. de SANTANA ¹, Leidiana E. XAVIER ¹

Sabrina de Medeiros Fontes

¹ Graduanda do Curso de Engenharia de Alimentos - UFCG

² Professora da UATA / CCTA/ UFCG - Pombal

Universidade Federal de Campina Grande, Campus de Pombal, 58840-000

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

O consumo de molhos sempre foi significativo na mesa dos brasileiros. A pasta de alho é um desses tipos de molhos. Como o próprio nome descreve, o alho é a hortaliça primordial desse produto. Este trabalho teve por objetivo avaliar sensorialmente três tipos de pasta de alho condimentada. De início, fez-se o descascamento do alho e a lavagem. A matéria-prima (dentes de alho *in natura*) foi descascada com o auxílio de facas e triturada em liquidificador. Houve a adição dos demais ingredientes leite, óleo, sal e condimentos específicos para a obtenção da pasta. Os temperos escolhidos para diferenciar as pastas de alho foram o orégano (*Origanum vulgare*) e a cúrcuma (*Curcuma longa*), fazendo com que as pastas fossem divididas em amostras: PPA1 (pasta de alho com orégano), PPA2 (pasta de alho com cúrcuma) e PPA3 (pasta de alho com orégano e cúrcuma). Tais temperos são bastante utilizados na indústria alimentícia, devido ao seu aroma e cor característicos. Após o processamento, as pastas foram armazenadas em potes de vidro de 240g, devidamente sanitizados e esterilizados antes do envase. As análises foram realizadas por 85 provadores não treinados, no Laboratório de Análise Sensorial (LAS) do Centro de Ciências e Tecnologia Agroalimentar (CCTA), Unidade Acadêmica de Tecnologia em Alimentos (UATA) da Universidade Federal de Campina Grande (UFCG), Campus de Pombal - PB. As pastas foram servidas com pão do tipo forma, em pratos descartáveis devidamente codificados, acompanhados de pedaços de maçã e copo com água para lavar o palato e neutralizar o sabor durante a degustação. De início, os provadores responderam ao questionário quanto à preferência do sabor, cheiro e consumo de alimentos temperados com alho. Em seguida, responderam aos testes sensoriais indicando aceitação das amostras, preferência e atitude de consumo. Verificou-se que a grande maioria dos provadores consome alimentos temperados com alho, gostam do sabor e cheiro da hortaliça. Em relação aos parâmetros aparência, cor, aroma, sabor e textura, a PPA3 teve maior aceitação, seguida da PPA1 e PPA2. Também se mantiveram os resultados quanto aos demais testes de preferência com 46,91%; 37,03% e 16,04% para PPA3, PPA1 e PPA2, respectivamente, e aceitação com 69,33%; 53,33% e 46,66% da mesma forma. Portanto, conclui-se que a pasta de alho condimentada com ambos os temperos (orégano e cúrcuma) foi a mais atrativa aos provadores em todos os parâmetros e testes sensoriais postos em julgamento.

Palavras-chave: alho, pasta, análise sensorial, orégano, cúrcuma.

