



UFRJ



Encontro
**SABORES e
SABERES**
14ª EDIÇÃO

PR-2

PR-5

PR-6

“DESENVOLVIMENTO E ANÁLISE SENSORIAL DE SOBREMESA LÁCTEA FERMENTADA COM ADIÇÃO DE AMORA E CHIA”

WEBER, Victória¹; RAIMUNDO, Tifani¹; MUSSEL, Thais¹; MELLO, Cristiane²; GEOFFROY, Caroline².

Discente do curso de Nutrição, UNIFASE: Centro universitário Arthur Sá Earp Neto, Petrópolis, Brasil 1.

Docente do curso de Nutrição, UNIFASE: Centro universitário Arthur Sá Earp Neto, Petrópolis, Brasil 2.

Contato do autor principal: vickrw.vrw@gmail.com

Área temática: Ciência e tecnologia de alimentos

1. INTRODUÇÃO

A área da confeitaria funcional vem ganhando força nos últimos anos. Um dos motivos é a mudança de estilo de vida de centenas de pessoas, que começaram a buscar mais saúde através da alimentação funcional. Entre a grande variedade de alimentos funcionais, considerável atenção tem sido dada às bactérias probióticas e a produtos que contêm esses microrganismos. O kefir é um desses alimentos funcionais, que tem alto poder antioxidante, características probióticas e baixo custo de produção.

2. OBJETIVO

Objetivou-se com este estudo desenvolver e avaliar a aceitação sensorial de uma sobremesa com kefir com adição da amora e chia para atender a demanda de consumidores que buscam sobremesas probióticas, saudáveis e funcionais.

3. MÉTODOS

Para a avaliação sensorial, foram recrutados aleatoriamente 50 provadores não treinados, de ambos os sexos, moradores de Petrópolis, com idade entre 18 e 60 anos. A avaliação sensorial considerou os atributos sabor, aroma, textura, impressão global e aparência, utilizando escala hedônica, com notas ancoradas de 1 (desgostei muitíssimo) até 9 (gostei muitíssimo). Avaliou-se também a intenção de compra, utilizando-se escala de cinco pontos. Foram utilizadas fichas de escala de atitude, com notas ancoradas de 1 (certamente não compraria) até 5 (certamente compraria). Para aplicação dos testes sensoriais utilizou-se o Google Forms. Os resultados foram tabulados por média no programa Excel (2016) e analisados de acordo com o índice de Dutcosky ($IA \geq 70\%$).

4. RESULTADOS

Pode-se verificar que o teste de intenção de compra atingiu médias altas, com um percentual de 88,00%. Obteve-se para os atributos: impressão global 86,67%, aroma 89,57%, textura 89,11%, sabor 86,67%, aparência 93,11%.

Figura 1: Gráfico de distribuição de notas da impressão global

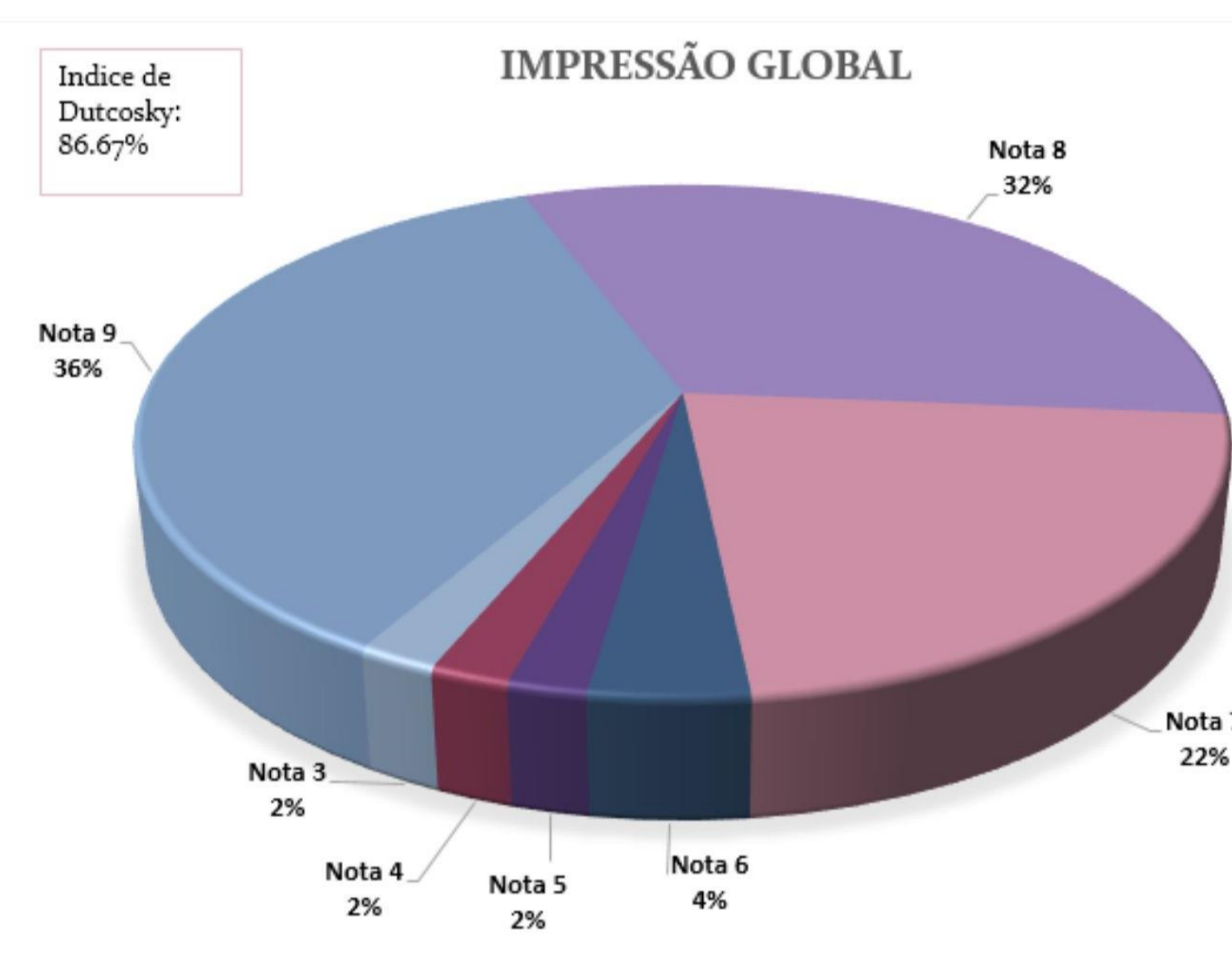


Figura 2: Gráfico de distribuição de notas de atitude de compra

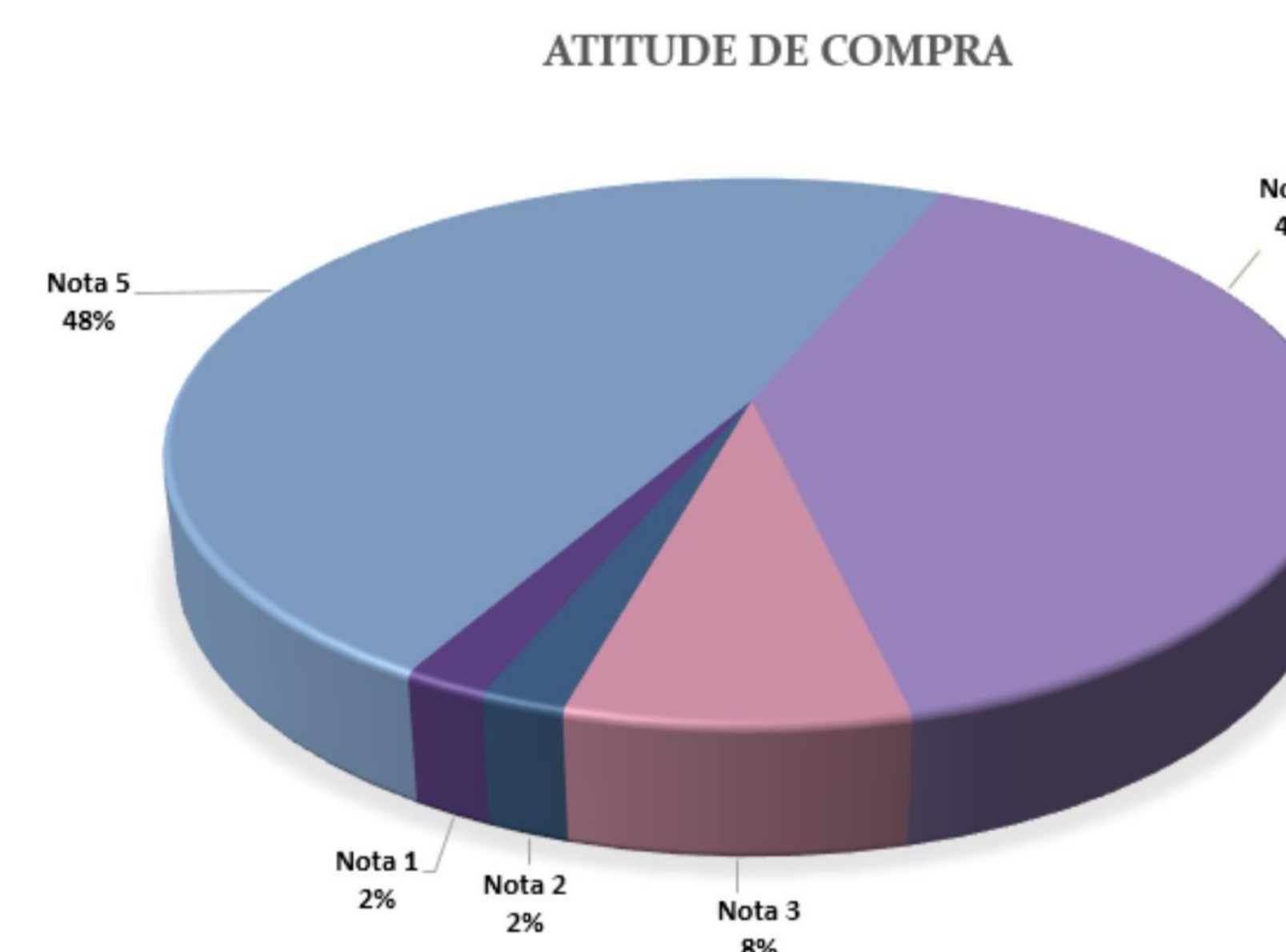


Figura 3: Foto da sobremesa denominada Chia Crumble.



Foto da autora principal, 2022.

5. CONCLUSÃO

A elaboração de sobremesa com kefir, amora e chia apresentou bons percentuais de intenção de compra e índices acima de 86% quanto aos atributos avaliados, indicando possível inclusão no mercado de um novo produto à base de kefir sobre o ponto de vista sensorial. Espera-se que os resultados possam contribuir para motivar estudos mercadológicos para inclusão da sobremesa em cafeterias da cidade de Petrópolis.

6. REFERÊNCIAS

- Tabela Brasileira de Composição de Alimentos (TACO) 1ª ed. Campinas: NEPA – UNICAMP, 2004. 42 p. [14] PHILIPPI, Sonia Tucunduva. SANTOS, Ferlando Lima et al. **Kefir: uma nova fonte alimentar funcional**. Diálogos & Ciência (Online), v. 10, p. 1-14, 2012. CARVALHO, Catherine Teixeira de; BRITO, Isabelle de Lima. **Turbine sua imunidade: Alimentos saudáveis e com propriedades funcionais em tempos de Pandemia**. Bananeiras-PB 2020.