

ANÁLISE SENSORIAL DE IOGURTE SABOR AÇAÍ, COM VARIAÇÃO DE LEITE INTEGRAL E DESNATADO

Ana Vitória de OLIVEIRA¹; Ana Paula GUERRA¹; Heliene de F. ROCHA¹; Lohaina da S. ALMEIDA¹; Maria Júlia de SOUZA¹; Marcelo de J. ALBUQUERQUE¹; Paulo Sérgio F. GOMES¹; Vanessa F. da SILVA¹; Belami Cassia da SILVA².

RESUMO

O iogurte é um alimento rico em proteínas, ácido fólico, vitamina A, vitaminas do complexo B e sais minerais, cujo consumo traz diversos benefícios para a saúde. Ao agregar polpa de açaí obtemos um produto considerado funcional, com valor nutritivo e sensorial. O seguinte artigo propõe analisar diferenças da variação de leite integral e leite desnatado UHT nas formulações de iogurtes produzidas, com relação aos aspectos cor, sabor, textura e aspectos gerais, assim como também a intenção de compra dos produtos. Para tanto, duas formulações de iogurte foram preparadas, e posteriormente analisadas com o objetivo de avaliar sua segurança microbiológica. Foi realizado um teste sensorial com 101 provadores por meio de escala hedônica de 5 pontos, que constatou que a amostra de iogurte produzida com leite desnatado teve melhor aceitação em relação aos aspectos gerais, entretanto a intenção de compra da amostra 602 foi mais satisfatória.

Palavras-chaves: Produto láctico; Sabor; Teste de aceitação.

1. INTRODUÇÃO

Pesquisas indicam que atualmente os consumidores têm optado por uma alimentação mais saudável e de qualidade, e isto têm sido evidenciado por um aumento na demanda por alimentos nutritivos e seguros. E dentre esses produtos destaca-se o iogurte, resultante da fermentação lactose por bactérias lácticas (OLIVEIRA et al., 2008).

De acordo com a Resolução Normativa 46/2007, iogurte é o produto cuja fermentação se realiza com cultivos protosimbióticos de *Streptococcus salivarius* subsp. *thermophilus* e *Lactobacillus delbrueckii* subsp. *Bulgaricus*, aos quais se podem acompanhar, de forma complementar, outras bactérias ácido-lácticas que, por sua atividade, contribuem para a determinação das características do produto final (BRASIL, 2007).

O açaí é um alimento considerado de bom valor nutricional por possuir uma composição rica em compostos antioxidantes (CAYRES; PEREIRA; PENTEADO, 2017), apresenta elevado valor energético por conter alto teor de lipídios, como os ácidos graxos essenciais Ômega 6 e Ômega 9 e é rico em carboidratos, fibras, vitaminas E, proteínas e minerais (Mn, Fe, Zn Cu, Cr) (PORTINHO;

¹ Discentes, IFSULDEMINAS Campus Avançado Carmo de Minas - anavitto16@gmail.com

² Docente, IFSULDEMINAS Campus Avançado Carmo de Minas - belami.silva@ifsulde Minas

ZIMMERMANN; BRUCK, 2012). É uma matéria prima utilizada em diversos alimentos e bebidas, como sucos, doces, geleias e sorvetes que são consumidos e comercializados em diversos estados (SILVA; FERREIRA; LACERDA., 2017). Devido as suas características energéticas o açaí também é muito apreciado por atletas e adeptos da chamada “cultura da saúde” (CAYRES; PEREIRA; PENTEADO, 2017).

Portanto, o presente trabalho teve como objetivos agregar um novo sabor ao produto iogurte, utilizando como matéria prima o açaí, e avaliar a aceitação e intenção de compra do produto, em duas variações, com leite integral e com leite desnatado.

3. MATERIAL E MÉTODOS

Para o processo de fabricação do iogurte de açaí foram utilizados leites UHT desnatado e integral Camponesa®, polpa de açaí da Amazon Polpas®, açúcar cristal Delta® e xarope de guaraná Sabor da Fruta®, adquiridos todos em comércios da região, e fermento láctico da marca Sacco Brasil® cedido pelo laticínio Sul de Minas Eireli.

A formulação utilizada no processo foram 3 L de leite para 30% de ingredientes não lácticos, e cultura láctica termofílica liofilizada (*Streptococcus thermophilus e Lactobacillus delbrueckii subsp. Bulgaricus*). Assim que ficaram prontas, as amostras foram analisadas quanto a presença de coliformes totais e termotolerantes para verificar se estavam aptas para serem servidas e consumidas pelos provadores.

O teste sensorial foi realizado com provadores não treinados, para avaliar a aceitação dos produtos. Foram avaliados atributos considerados importantes para a aceitação como, cor, textura, sabor e aspectos gerais, utilizando-se como base uma escala hedônica de 5 pontos: (1) desgostei muitíssimo, (2) desgostei moderadamente, (3) indiferente, (4) gostei moderadamente e (5) gostei muitíssimo. Avaliou-se também a intenção de compra dos produtos, utilizando uma escala de 1 a 3: (1) Compraria (2) Talvez compraria e (3) Não Compraria. Ambas as amostras, preparadas com leite desnatado e integral, foram codificadas com os números 529 e 602 respectivamente, e servidas em copos descartáveis com aproximadamente 20 mL do produto, à 10 °C.

O teste foi realizado em cabines individuais, no Laboratório de Alimentos do IFSULDEMINAS - Campus Avançado de Carmo de Minas, entre 8h: 00 e 12h: 30 minutos do dia 18 de novembro de 2017, e contou com a participação de 101 provadores, sendo 50 homens e 51 mulheres com idade entre 6 e 52 anos.

Os resultados obtidos no teste sensorial foram submetidos à análise estatística, utilizando-se o *software* estatístico ESTAT versão 2.0 A análise de variância (ANOVA) foi usada para detectar a diferença significativa entre as amostras (ao nível de %). Os valores médios foram comparados entre si pelo teste de Tukey a 5% de probabilidade de erro ($p \leq 0,05$).

4. RESULTADOS E DISCUSSÕES

Ambas as amostras de iogurtes foram analisadas quanto a presença de coliformes totais e termotolerantes, e obtiveram resultados satisfatórios, demonstrando que se encontravam em condições higiênico sanitárias adequadas e aptas para consumo.

Os resultados da avaliação sensorial, referentes aos atributos cor, sabor, textura, aspectos gerais e intenção de compra estão apresentados na Tabela 1 abaixo.

TABELA 1- Resultados da avaliação sensorial.

Atributos	Cor	Sabor	Textura	Aspectos Gerais	Intenção de compra
529 ¹	4,16 a	4,11 a	4,03 a	4,21 a	1,61 a
602 ²	3,90 b	4,30 a	4,03 a	4,17 a	1,53 a

^{a,b} Médias seguidas por uma mesma letra, nas colunas, não apresentam diferenças significativas entre si ao nível de 5% de probabilidade.

¹ Iogurte produzido com leite desnatado; ² Iogurte produzido com leite integral.

Diante dos resultados (tabela 1), é possível notar que no atributo cor, a amostra 529 (iogurte elaborado com leite desnatado) apresentou diferença significativa ($P < 0,05$) em relação a amostras 602 (iogurte elaborado com leite integral), sendo apontada com maior aceitabilidade pelos provadores, com média entre (4) gostei moderadamente e (5) gostei muitíssimo. Nesse aspecto as demais amostras, foram consideradas estatisticamente diferentes ($P < 0,05$).

No aspecto sabor, textura e aspectos gerais ambas as amostras foram consideradas estatisticamente ($P < 0,05$) equivalentes.

De acordo com Antunes, Cazetto e Bolini (2004), iogurtes desnatados tendem a apresentar textura mais frágil e quebradiça se comparados ao iogurte integral. No presente estudo, essa variação não influenciou na textura dos iogurtes avaliados sensorialmente.

Na intenção de compra das amostras analisadas, não houve diferença significativa ($P < 0,05$), demonstrando boa aceitação, visto que, de acordo com o julgamento dos provadores os resultados ficaram entre (1) Compraria e (2) Talvez compraria, para ambas as amostras.

5. CONCLUSÕES

Conclui-se que, os tratamentos analisados na elaboração de iogurte sabor açaí fazendo o uso de leite integral e leite desnatado, não apresentaram diferenças sensoriais nos atributos sabor, textura, aspectos gerais e intenção de compra. No atributo cor, houve diferença estatística entre as amostras.

REFERÊNCIAS

- ANTUNES, A. E. C.; CAZETTO, T. F.; BOLINI, H. M. A. Iogurtes desnatados probióticos adicionados de concentrado proteico do soro do leite: perfil de textura, sinérese e análise sensorial. **Alim. Nutr.**, Araraquara, v. 15, n. 2, p. 107-114, 2004.
- ARAÚJO, E. A. F. et al. Avaliação sensorial de iogurte de açaí (*Euterpe Oleracea Mart*) tipo “sundae”. **Revista Inst. Latic. “Cândido Tostes”**, v. 66, n. 380, p. 5-10, mai./jun. 2011.
- CARVALHO, E. A.; NETO, B. A. M.; AGUIAR, J. C.; CALDAS, M. C. S.; CAVALCANTI, M. T. MIYAJI, M. Desenvolvimento e Análise Sensorial de Sorvete de Massa Sabor Café. In: **I Jornada nacional da agroindústria**, Bananeiras, 17 a 20 de outubro de 2006.
- CAYRES, C. A; PEREIRA, K. S; PENTEADO, A. L. Qualidade Microbiológica de açaí industrializado. **Revista Higiene Alimentar**, v. 31, n. 268/269, p. 134-138, mai./jun. 2017.
- SILVA, A. M. T. et al. Elaboração de iogurte com propriedades funcionais utilizando *Bifidobacterium lactis* e fibra solúvel. **Revista Brasileira de produtos agroindustriais**, v. 16, n. 3, p. 291-298, 2014.
- SILVA, E. T. M.; FERREIRA, J. S.; LACERDA, L. M. Condições higienicossanitárias da cadeia produtiva do açaí na região do Maracanã em São Luís, MA. **Revista Higiene Alimentar**, v. 31, n. 269/269, p. 134-138, mai./jun. 2017.
- PORTINHO, J. A.; ZIMMERMANN, L. M.; BRUCK, M. R. Efeitos Benéficos do Açaí. **International Journal of Nutrology**, v.5, n.1, p. 15-20, jan./abr. 2012.