



X FESTIVAL DO MEL DE SÃO JOSÉ DOS CORDEIROS
X SEMINÁRIO DE INTEGRAÇÃO DA CADEIA PRODUTIVA DA APICULTURA E
MELIPONICULTURA DO CARIRI PARAIBANO
III EVENTO TÉCNICO-CIENTÍFICO
20 a 22 de setembro de 2018



Pudim de mel aromatizado com capim-santo

Luan Gabriel de Araujo¹; Wesleyana Firme Ferreira²; Theo Albino Ribeiro Barros³; Eduarda Sousa e Lima⁴; Ana Flávia de Melo Cândido⁵

¹Graduando do curso de Engenharia de Alimentos, Universidade Federal do Rio Grande do Norte, Natal, Rio Grande do Norte, Brasil, e-mail: luangabriel160@gmail.com; ²Graduanda do curso de Engenharia de Alimentos, Universidade Federal de Campina Grande, Pombal, Paraíba, Brasil, e-mail: firmelayna@gmail.com; ³Graduanda do curso de Engenharia de Alimentos, Universidade Federal de Campina Grande, Pombal, Paraíba, Brasil, e-mail: theoalbinob@gmail.com; ⁴Graduanda do curso de Engenharia de Alimentos, Universidade Federal de Campina Grande, Pombal, Paraíba, Brasil, e-mail: eduardalima1509@gmail.com; ⁵Mestranda em sistemas Agroindustriais Universidade Federal de Campina Grande, Pombal, Paraíba, Brasil, e-mail: annaly15@hotmail.com

RESUMO: O pudim é a sobremesa mais popular das mesas brasileiras, é uma receita de origem portuguesa, com o tempo a popularidade do pudim se expandiu, agradando o paladar de diversos povos e gerações, seu sucesso pode ser explicado por seu sabor delicioso e também por ser um doce muito fácil e rápido de se fazer e sempre com formulações novas. Os alimentos funcionais possuem potencial para promover a saúde por meio de mecanismos não previstos pela nutrição convencional, devendo ser salientado que esse efeito restringe-se à promoção da saúde e não à cura de doenças. A busca por produtos naturais e saudáveis cresceu muito, motivo pelo qual o consumo de mel tem aumentado nos últimos anos. Mel é um produto rico em açúcares – o néctar original possui até 87% - onde predominam glicose e frutose e que possui também, em quantidades muito menores, aminoácidos, minerais, ácidos orgânicos, enzimas, entre outros. O capim-santo tem como composição o limoneno, citronelal, mirceno, geraniol e o seu principal o citral, também tem efeitos terapêuticos, e famosos pelos seus efeitos antibacterianos e calmantes, comprovados cientificamente. Diante deste fato, o presente trabalho teve como objetivo elaborar e avaliar a aceitação sensorial do pudim com sabor de mel e aromatizado por capim-santo, dois alimentos com um alto valor nutritivo e terapêutico. O trabalho foi desenvolvido no laboratório de análise sensorial da Universidade Federal de Campina Grande. Foi utilizado para a fabricação do pudim de mel aromatizado com capim-santo: 395g de leite condensado, 200 ml de leite, 100g de capim santo e 21g de mel. O teste de aceitação sensorial contou com a presença de 70 provadores não treinados, com faixa etária de 17 a 35 anos, que receberam uma ficha resposta contendo uma escala hedônica estruturada de 9 pontos para avaliar seu julgamento em relação a aceitação do pudim. Os atributos avaliados foram: aroma, cor, sabor, textura, doçura e aparência global apresentaram um bom índice de aceitação, considerando que ao se desenvolver um novo produto, um dos pontos fundamentais é avaliar sua aceitabilidade, a fim de predizer seu comportamento frente ao mercado consumidor, a adição de mel nas quantidades testadas não modificou a formulação do pudim. Desta forma, o pudim agradou o público avaliador, obtendo assim uma excelente intenção de compra, demonstrando que a formulação obteve sucesso em seus resultados e o objetivo do trabalho foi alcançado.

PALAVRAS-CHAVE: Sobremesa. Terapêutico. Aceitação sensorial.