



I Semana Acadêmica da Engenharia de Alimentos de Pombal

Resumo de Trabalho Científico



### **Aceitabilidade de diferentes tipos de ambrosias**

Wyvya B. F. PINHEIRO<sup>1</sup>, Wiaslan F. MARTINS<sup>1</sup>, Angra C. N. FERREIRA<sup>1</sup>, Gardênia A. BESERRA<sup>1</sup>,  
Maira F. LOPES<sup>2</sup>

Wyvya Bruna Ferreira Pinheiro

<sup>1</sup>Discentes do Curso de Engenharia de Alimentos - Centro de Ciências e Tecnologia Agroalimentar – UFCG – Universidade Federal de Campina Grande, Campus de Pombal, 58840-000.

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

<sup>2</sup>Professora da UATA/CCTA/UFCG/Campus Pombal

O doce de leite é um importante alimento regional, produzido e consumido em grande escala no Brasil e na Argentina. Tem por definição o produto obtido a partir do cozimento de leite adicionado de sacarose, com ou sem adição de outras substâncias alimentícias. Um tipo de doce de leite comumente comercializado em feiras livres e muito consumido no Brasil, denominado ambrosia, é preparado artesanalmente com leite, ovos e açúcar. Os testes afetivos são métodos utilizados em análise sensorial de alimentos, bebidas e água, onde o julgador expressa seu estado emocional ou reação afetiva ao escolher um produto pelo outro. O presente trabalho teve por objetivo verificar a aceitação de diferentes ambrosias elaboradas com diferentes produtos que caracterizassem o sabor doce. As amostras foram elaboradas de acordo com as formulações seguintes: amostra A (leite e açúcar), amostra B (leite e leite condensado) e amostra C (leite e rapadura), todas as amostras foram adicionadas de ovos e cravo. O teste sensorial foi realizado no laboratório de Análise Sensorial (LAS/UATA/CCTA - Campus Pombal), em cabines individuais. A aceitabilidade foi avaliada quanto aos atributos de aparência, cor, aroma, sabor e textura por uma equipe de 90 provadores não treinados, recrutados verbalmente, de idades variáveis, sendo utilizado para tal a escala hedônica de nove pontos, que vai de desgostei muitíssimo a gostei muitíssimo. Os resultados mostraram que a ambrosia elaborada com açúcar (amostra A) apresentou maior aceitabilidade quanto aos atributos avaliados, já a ambrosia que utilizou a rapadura em sua formulação (amostra C) foi a menos aceita pelos julgadores em todos os atributos, principalmente pelo aroma e textura, pois esta amostra na sua formulação apresentava rapadura como produto para adoçar a ambrosia, o que descaracterizou a aparência, coloração e aroma do doce de leite convencional.

**Palavras-chave:** ambrosia, aceitação, rapadura, açúcar, leite condensado.

24 A 27 DE OUTUBRO DE 2011

