



Elaboração e avaliação sensorial de iogurtes de kiwi, manga e abacaxi enriquecidos com mel

Josimária D. COSTA, Fabiana L. de SÁ, Francegildo S. da SILVA, Maira F. LOPES, Verlânia F.S. FARIAS

Discente do Curso de Engenharia de Alimentos – CCTA/UFCG/Campus Pombal

E-mail: jopsimaria@gmail.com

De acordo com o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade do iogurte, entende-se por iogurte o produto resultante da fermentação do leite pasteurizado ou esterilizado, por fermentos lácticos próprios 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. O objetivo do trabalho foi desenvolver e avaliar sensorialmente três amostras de iogurte com sabores diferentes, adoçados e enriquecidos com mel de abelha na mesma proporção. As amostras foram elaboradas no laboratório de Tecnologia de Produtos Agropecuários do CCTA/UFCG/Pombal, diferenciando a fruta utilizada kiwi, manga e abacaxi e todas foram enriquecidas com mel. A análise sensorial foi realizada no Laboratório de Análise Sensorial do CCTA/UFCG/Pombal por 60 provadores não treinados, escolhidos em função de gostarem e serem consumidores habituais de iogurtes, onde amostra A corresponde ao iogurte de kiwi, amostra B ao iogurte de manga e amostra C ao iogurte de abacaxi. O teste de aceitação global foi realizado utilizando-se escala hedônica de 9 pontos (9 = gostei muitíssimo; 1 = desgostei muitíssimo), considerando os atributos de aparência, cor, aroma, sabor e textura, em seguida os provadores ordenaram as amostras de acordo com sua preferência, de primeiro a terceiro lugar. Analisando os resultados obtidos através de histograma de frequência, para o atributo aparência a amostra B obteve 75% das notas máximas (escore 7 a 9) que significa gostei moderadamente a gostei extremamente, respectivamente, sendo 36,7 % das notas menores para a amostra A. Para a Cor, as maiores notas foram atribuídas para a mostra B, sendo 40% das notas mínimas para amostra A. Com relação ao aroma, observou-se 63,3% das notas mínimas para a amostra A. A amostra menos aceita para o atributo sabor constatado, foi a amostra A com 81,7% de nota mínima escore (1 a 3) desgostei extremamente a desgostei moderadamente respectivamente e a amostra o B obteve notas máximas com 33,3% escore (7 a 9). Em relação à preferência entre as amostras, 88% dos julgamentos escolheram a amostra B como a primeira, 10% da amostra C como a segunda, enquanto 2 % a amostra A ficando em terceiro lugar. Em vista do que foi exposto conclui-se que no geral a amostra B, obteve maiores notas para todos os atributos, sendo o mais aceito e preferido pelos provadores, logo análise sendo satisfatória.

Palavras – chave: aceitação, iogurte, frutas, mel.

