



I Semana Acadêmica da Engenharia de Alimentos de Pombal

Resumo de Trabalho Científico



Análise Sensorial de Sorvete de Creme e Chocolate Elaborado à Base de Leite Caprino e Bovino

Jessyka Silva da COSTA, Roberto Robson de Almeida BEZERRA, Yolanda Abrantes PALETOT, André Leandro da SILVA, Gerla Castello Branco CHINELATE

Jessyka Silva da Costa

Graduanda do Curso de Engenharia de Alimentos, Centro de Ciências e Tecnologia Agroalimentar
Universidade Federal de Campina Grande, Campus de Pombal, 58840-000
Pombal-PB. E-mail: gerla@ccta.ufcg.edu.br

Os alimentos possuem a finalidade de fornecer ao corpo humano a energia destinada à formação e a manutenção dos tecidos e também regular o funcionamento dos mesmos. O sorvete é um alimento de sabor doce que se consome no estado congelado, contem água, açúcar, componentes lácteos, frutas, aditivos, substâncias aromáticas e corantes, além disso, se empregam diversos aditivos especiais como espessantes, estabilizadores e emulsionantes. O objetivo deste trabalho foi de elaborar sorvete de creme (A) e chocolate (B) à base de leite bovino e sorvete de creme (C) e chocolate (D) à base de leite caprino, e avaliar sua aceitação por meio de análise sensorial com consumidores. Foram analisadas ordenação preferência e intenção de compra de duas formulações para cada tipo de sorvete. A avaliação da análise sensorial foi aplicada a 60 julgadores não treinados, onde todos possuem o hábito de consumir sorvetes. A produção de sorvetes, bem como a avaliação sensorial dos produtos foram conduzidas no Laboratório de Leite e Derivados, localizado no Centro de Ciências e Tecnologia Agroalimentar, *campus* de Pombal. Os provadores receberam as amostras codificadas com numeração distinta com três dígitos e avaliados por meio da ordenação-preferência e atitude de compra utilizando escala de 5 pontos (Certamente compraria a Certamente não compraria. Na ordenação-preferência, o sorvete de leite caprino sabor creme obteve 70,83% de preferência em detrimento do sorvete de leite bovino de mesmo sabor (29,17% de preferência). Já o sorvete de leite bovino sabor chocolate apresentou preferência do consumidor com 54,17% quando comparado com o sorvete de leite caprino no sabor chocolate (45,83% de preferência). Quanto à atitude de compra, a amostra A teve 41,7% de escolha como “possivelmente compraria”; a amostra B teve 37,5% como “certamente compraria”; a amostra C obteve 37,5% como “certamente compraria” e a amostra D obteve 33,3% tanto como “certamente compraria” como também “possivelmente compraria”. Conclui-se então que as duas amostras de sabores diferentes (creme e chocolate) obtiveram boa aceitação.

Palavras-chave: leite caprino, leite bovino, sorvete, aceitabilidade, avaliação sensorial.

