

IOGURTE TIPO *SUNDAE*: ELABORAÇÃO E ACEITABILIDADE COM VISTA A INSERÇÃO DE NOVOS PRODUTOS E VALORIZAÇÃO DOS FRUTOS REGIONAIS

Rayrinne Ferreira Miranda¹; Josiane Ferreira da Silva²; Herique Riley Duarte³,
Edilene Alves Barbosa⁴, Daniela Caetano Cardoso⁵

Resumo: O iogurte é um produto de grande aceitabilidade, com destaque para seu potencial funcional. O objetivo desse trabalho foi elaborar e verificar a aceitabilidade de iogurte tipo *sundae* saborizado com frutos regionais com vista à inserção de novos produtos no mercado consumidor. Foram realizadas análises físico-químicas, microbiológicas e sensoriais. As análises físico-químicas demonstraram que as amostras estão dentro dos padrões da legislação, tanto para o iogurte quanto para a geleia elaborada. Em relação às análises microbiológicas não houve crescimento significativo em nenhuma das amostras avaliadas. Na análise sensorial foi utilizado escala hedônica de nove pontos (1-desgostei muitíssimo a 9-gostei muitíssimo) para impressão global e em relação aos atributos sensoriais: aparência, cor, aroma, consistência e sabor. A atitude de compra foi avaliada em escala mista de 5 pontos (1-certamente não compraria a 5-certamente compraria) e os dados obtidos foram analisados por meio de análise de variância (ANOVA) e médias comparadas pelo teste de Tukey ($p > 0,05$). O iogurte tipo *Sundae* obteve resultados na escala hedônica entre “gostei regularmente” e “gostei muitíssimo” com médias de 6,77 para o sabor tamarindo e 6,97 para o sabor maracujá do mato. De modo geral, para o iogurte tipo *sundae* os resultados são bastante favoráveis, pois vislumbra a possibilidade de inserção desse novo produto no mercado regional tendo em vista a aceitação do produto pelos provadores, bem como a intenção de compra, além da valorização dos frutos regionais presentes nas geleias elaboradas.

Palavras-chave: iogurte. Frutos regionais. Processamento

Introdução

Em meados de 1960, a adição de frutas ao iogurte, teve com objetivo, atenuar o sabor ácido e buscava uma maior aceitação popular e, ao mesmo tempo, maior divulgação de suas qualidades nutritivas e terapêuticas, o que promoveu

1 Acadêmica do curso de Engenharia de Alimentos do IFNMG, Campus Salinas. Email: rayrinne.ferreira@hotmail.com

2 Acadêmica do curso de Engenharia de Alimentos do IFNMG, Campus Salinas. Email: josianeferreiradasilva@hotmail.com

3 Acadêmico do curso de Engenharia de Alimentos do IFNMG, Campus Salinas Email: heriquecomercinho@hotmail.com

4 Docente do IFNMG, Campus Salinas. Curso de Engenharia de Alimentos. Email: danycae@yahoo@hotmail.com.br

5 Docente do IFNMG, Campus Salinas. Curso de Engenharia de Alimentos. Email: eabsal@hotmail.com

considerável aumento de seu consumo. Essa tendência continua até hoje, na busca de adicionar frutas que já são popularmente conhecidas e aceitas. Na prática as frutas utilizadas são muito variadas e refletem os gostos dos consumidores desde os clássicos iogurtes de morango e banana, até os mais exóticos de maçã com caramelo, frutas silvestres entre outros (CAVALCANTE et al., 2009).

Por esse motivo, o objetivo desse trabalho foi elaborar e verificar a aceitabilidade de iogurte tipo *sundae* saborizado com frutos regionais com vista à inserção de novos produtos no mercado consumidor.

Material e Métodos

Foi utilizado o leite proveniente do setor de laticínios do IFNMG- Campus Salinas. Foram utilizadas polpas de frutas nos sabores maracujá-do-mato e tamarindo para elaboração de geleias do tipo extra, preparadas numa proporção de 50% de fruta para 50% de açúcar. O iogurte foi produzido no laboratório de Análise Sensorial do IFNMG- Campus Salinas e elaborado seguindo as etapas de: Adição do açúcar e leite em pó, aquecimento do leite a 45°C, adição da cultura láctea, incubação por 6h, a 42°C, seguidos de resfriamento e maturação por 24h. Foram realizadas análises físico-químicas de: pH, teor de sólidos solúveis (SST) e acidez total titulável (ATT). Foram determinadas a contagem total de coliformes a 30°C e 45°C e fungos filamentosos e leveduras. Na análise sensorial foi realizado teste hedônico de impressão global em relação aos atributos sensoriais: aparência, cor, aroma, consistência, sabor e atitude de compra.

Resultados e Discussão

O resultado das análises físico-químicas teve como valores: pH 4,69 para o iogurte e acidez de 0,7% de ácido láctico. Os resultados microbiológicos do iogurte tipo *sundae* com geleia de frutas, para análise de coliformes totais, não apresentaram turvação nem formação de gás em nenhuma das amostras avaliadas, o que indica ausência desses micro-organismos. Para as análises de fungos filamentosos e leveduras também não foi observado o crescimento de colônias.

Em relação à análise sensorial para a impressão global, os valores atribuídos pelos provadores estavam situados na escala hedônica entre “gostei regularmente” e “gostei muitíssimo”, sendo as médias de 6,65 e aprovação de 68% para tamarindo e 6,90 para maracujá-do-mato com aprovação de 65%. Em relação à atitude de compra, 14% dos provadores afirmaram que “certamente compraria” o iogurte com geleia de tamarindo enquanto que em relação ao maracujá-do-mato, 28% situaram-se na escala em “provavelmente compraria” e “certamente compraria” o produto.

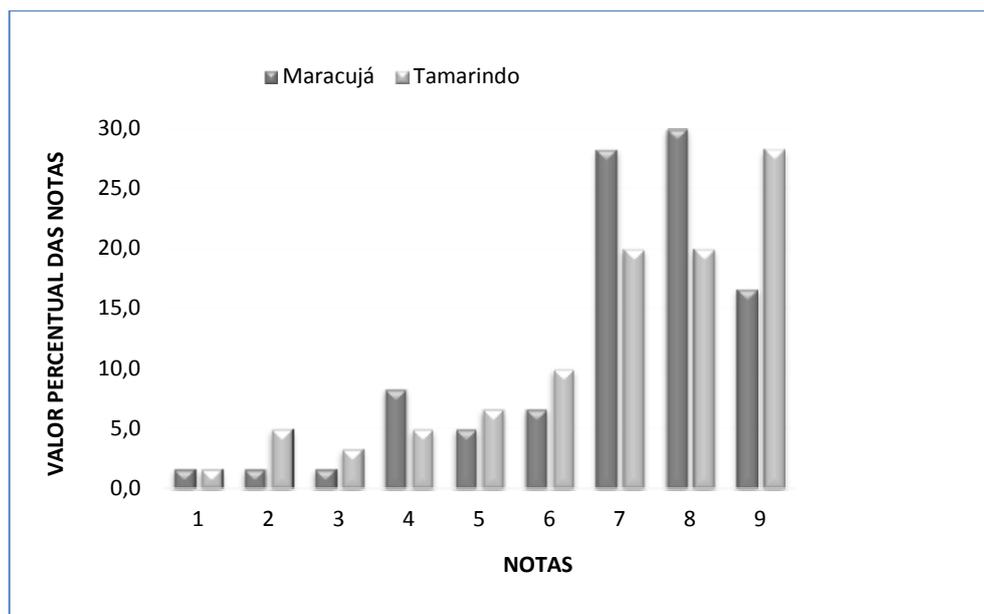


Figura 1. Gráfico de aceitação (1- desgostei muitíssimo, 2- desgostei muito, 3- desgostei regularmente, 4- desgostei regularmente, 5- nem gostei, nem desgostei, 6- gostei ligeiramente, 7- gostei regularmente, 8- gostei muito, 9- gostei muitíssimo).

Conclusões

De modo geral, para o iogurte tipo *sundae* os resultados são bastante favoráveis, pois vislumbra a possibilidade de inserção desse novo produto no mercado regional, tendo em vista a aceitação do mesmo pelos provadores bem como sua intenção de compra, que pode ser percebido na análise sensorial.

Referências

CAVALCANTE, J. M.; MORAIS, A. C. S.; RODRIGUES, M. C. P. Efeito da adição de amêndoas da castanha de caju nas propriedades sensoriais do iogurte adoçado com mel. **Revista Brasileira de Tecnologia Agroindustrial**, v. 03, n. 01, p. 01-14, 2009.

Agradecimentos

Ao IFNMG - Campus Salinas pela disponibilização das matérias-primas e aos funcionários pelo auxílio.

Ao IFNMG - Campus Januária.

À FAPEMIG.

À CAPES.