

ELABORAÇÃO, ACEITABILIDADE E INTENÇÃO DE COMPRA DE IOGURTE SABORIZADO COM POLPA DE MARACUJÁ DO MATO

A. A. Souza¹; L. S. Rodrigues¹; A. J. B. Araújo²; J. C. Santos³; I. R. A. Silva²; F. P. Araújo⁴

¹Aluna do Curso Técnico em Agroindústria do Instituto Federal do Sertão Pernambucano, Campus Ouricuri, IF SERTÃO-PE. E-mail: andressa_ouri@hotmail.com; ²Professor(a) do Instituto Federal do Sertão Pernambucano, Campus Petrolina, IF SERTÃO-PE. E-mail: ana.julia@ifsertao-pe.edu.br; ³Professor(a) do Instituto Federal do Sertão Pernambucano, Campus Ouricuri, IF SERTÃO-PE. E-mail: juliana.cantalino@ifsertao-pe.edu.br; ⁴Pesquisador Embrapa Semiárido, Petrolina-PE. E-mail: pinheiro@cpatsa.embrapa.br

Artigo submetido em xxx/2013 e aceito em xxxx/2013

RESUMO

Este trabalho teve como objetivo promover o incentivo a elaboração de produtos utilizando a polpa do maracujá do mato (*Passiflora cincinnata* Mast.) na região do Araripe. Foi avaliado a aceitação do iogurte saborizado com polpa de maracujá do mato. Para elaboração desse produto foram realizados testes com intuito de obter uma formulação de qualidade e baixo custo. A formulação obtida foi submetida à teste sensorial de aceitação utilizando-se escala hedônica de 9 pontos e teste de intenção de compra através de ficha resposta com escala estruturada de 5 pontos. Os testes

foram realizados com 61 provadores recrutados (não treinados). As notas obtidas para o teste de aceitação e intenção de compra estão situadas na região indicativa de aceitação. Os resultados demonstram o potencial mercadológico do iogurte saborizado com polpa de maracujá do mato, além de demonstrar o potencial tecnológico da polpa de maracujá do mato como possibilidade de aproveitamento desse fruto para produção de alimentos e dessa forma, promover a melhoria no desenvolvimento econômico e social dos moradores dessa região.

PALAVRAS-CHAVE: caatinga, *Passiflora Cincinnata* Mast., produtos regionais.

PREPARATION, ACCEPTABILITY AND INTENTION TO PURCHASE FLAVORED YOGURT WITH *PASSIFLORA CININNATA* FRUIT PULP

ABSTRACT

This study aimed to promote the development of incentive products using the passion fruit pulp bush (*Passiflora cincinnata* Mast.) in the region of Araripe. We assessed the acceptance of yoghurt flavored with passion fruit pulp bush. In developing this product testing was performed with the aim of obtaining a formulation quality and low cost. The formulation was subjected to sensory acceptance test using 9-point hedonic scale test and purchase intent by plug reply with structured scale of 5 points. The tests were

performed with 61 panelists recruited (untrained). The grades for the acceptance test and purchase intent are located in the region indicative of acceptance. The results demonstrate the market potential of yoghurt flavored with passion fruit pulp of the bush, and demonstrate the technological potential of the passion fruit pulp of the woods as the possibility of using this fruit for food production and thus encourage improvements in economic and social development the residents of this region.

PALAVRAS-CHAVE: region Araripe, *Passiflora cincinnata* Mast., regional products.

ELABORAÇÃO, ACEITABILIDADE E INTENÇÃO DE COMPRA DE IOGURTE SABORIZADO COM POLPA DE MARACUJÁ DO MATO

INTRODUÇÃO

O Brasil é um dos três maiores produtores mundiais de frutas, com uma produção que superou os 38 milhões de toneladas. A base agrícola da cadeia produtiva das frutas abrange 2,3 milhões de hectares, gera 6 milhões de empregos diretos e indiretos e um PIB agrícola de US\$ 12,3 bilhões. Este setor demanda mão-de-obra intensiva, fixando o homem no campo de forma única, pois permite ganhos suficientes tanto para uma família dentro de pequenas propriedades, como também para os grandes empreendimentos. Nesse setor é possível se alcançar um faturamento bruto entre R\$ 1.000 e R\$ 20.000 por hectare. De fato, para cada US\$ 10.000 investidos em fruticultura, geram-se 3 empregos diretos permanentes e dois empregos indiretos. Visto por outro ângulo, 2,3 milhões de hectares com frutas no Brasil significam 4 milhões de empregos diretos (2 a 5 trabalhadores por hectare) (IBGE, 2005; IBRAF, 2003).

O maracujá é um fruto do gênero *Passiflora*, cujo cultivo pode ser realizado em várias regiões brasileiras, onde destaca-se o Nordeste como principal produtora do país, devido ao interesse da indústria de transformação em adquirir a fruta nordestina, pelos rendimentos elevados em suco e alto teor de açúcares (BRASIL, 2000).

A espécie *Passiflora cincinnata* Mast. (maracujá do mato) apresenta ocorrência freqüente e espontânea na região semiárida do nordeste brasileiro (METTI *et al.*, 2005). Apresenta resistência a doenças ou a pragas e à seca, além de tratar-se de uma espécie de natureza perene, com período de florescimento ampliado e maior concentração de componentes químicos destinados à indústria farmacêutica (ARAÚJO, 2007). Atualmente, essa espécie é explorada basicamente para subsistência e de forma extrativista, sendo utilizada na alimentação dos animais silvestres e no suprimento de vitamina C do sertanejo (ARAÚJO, 2002). Entretanto, apresenta grande potencial de mercado por se tratar de um fruto de aroma bastante característico e sabor exótico, características apreciadas pela maioria dos consumidores.

O consumo per capita de maracujá no Brasil passou de 0,28 kg em 1987 para 0,96 kg em 1996, representando aumento de 238% em nove anos. Este aumento, possivelmente decorreu do aumento do consumo per capita de sucos e polpas de maracujá (CÓRDOVA *et al.*, 2005).

O maracujá do mato (*Passiflora cincinnata* Mast.) apresenta grande potencialidade tecnológica, devido ao seu sabor exótico e valor nutricional. Por se tratar de um fruto que apresenta de forma espontânea na região do Araripe, além de apresentar resistência a pragas e doenças. No entanto, sua comercialização ocorre em pequena escala e de forma restrita. A industrialização surge como alternativa para o aproveitamento dessa matéria-prima, utilizando propostas tecnológicas de processamento, cujo investimento inicial seja acessível às comunidades.

A partir dessas informações surge a possibilidade de elaborar um iogurte saborizado com polpa de maracujá do mato e avaliar a aceitabilidade e intenção de compra desse novo produto com a finalidade de fornecer informações necessárias para a elaboração de produtos derivados do maracujá do mato utilizando técnicas acessíveis, de baixo custo, como alternativa de fonte de renda para os moradores dos municípios dessa região.

MATERIAIS E MÉTODOS

Matéria-prima

No presente trabalho foram utilizados maracujás do mato colhidos no Campo Experimental Caatinga da Embrapa Semiárido, Petrolina-PE (Figura 1).



(a)

(b)

Figura 1 -Maracujá do mato (a); corte transversal do fruto mostrando sua polpa e sementes (b).

Após a colheita os frutos foram transportados para o Laboratório de Agroindústria do IF SERTÃO-PE, Campus Ouricuri. Os maracujás do mato foram selecionados quanto ao ponto de maturação, higienizados e processados para obtenção da polpa, sendo acondicionadas em sacos de polietileno e congeladas, para serem utilizadas em todos os ensaios relacionados à elaboração do iogurte saborizado com polpa de maracujá do mato.

Formulação do iogurte saborizado com polpa de maracujá do mato

Foram utilizados os seguintes ingredientes para a formulação do iogurte saborizado com polpa de maracujá do mato: polpa de maracujá do mato, leite, iogurte sem sabor, sacarose comercial, leite em pó desnatado e água. Após uma sequência de testes obteve-se a formulação final do iogurte saborizado com polpa de maracujá do mato, apresentada na Tabela 1.

Tabela 1- Formulação final de iogurte saborizado com polpa de maracujá do mato

Ingrediente	Quantidade (%)
Polpa de maracujá do mato	5
Leite	51
Iogurte sem sabor	10
Sacarose comercial	15
Leite em pó desnatado	3
Água	15

A elaboração do iogurte saborizado com polpa de maracujá do mato ocorreu em duas etapas, com preparo do iogurte e da calda. Sendo para o preparo do iogurte, adicionado ao leite,

sacarose comercial (5%) e leite em pó desnatado levando ao aquecimento até atingir a temperatura de 45°C, onde posteriormente foi adicionado o iogurte sem sabor e submetido à fermentação por aproximadamente 6 horas. Em seguida, levado a refrigeração a uma temperatura de 5°C por 12 horas, após adiciona-se a calda de maracujá de mato. Para o preparo da calda, à polpa do fruto foi adicionada água e o restante da sacarose comercial (10%) os quais foram homogeneizados e levando ao aquecimento em uma panela de aço inoxidável até atingir o ponto de calda.

Teste de aceitação sensorial e intenção de compra

A formulação obtida foi submetida aos testes sensorial de aceitação utilizando-se escala hedônica de 9 pontos (9= gostei extremamente; 1 desgostei extremamente) (STONE & SIDEL, 1992) e teste de intenção de compra através de ficha resposta com escala estruturada de 5 pontos, oscilando de 1= certamente compraria a 5= certamente não compraria. Os testes foram realizados com 61 provadores recrutados (não treinados).

RESULTADOS E DISCUSSÃO

A disposição das notas obtidas do teste de aceitação do iogurte saborizado com polpa de maracujá do mato está situada na região indicativa de aceitação, onde os maiores percentuais de resposta atingiram nota 9, ou seja, gostei extremamente, convergindo para o lado direito do histograma (Tabela 2 e Figura 2), expressando a aprovação do produto.

Tabela 2- Frequência das notas da aceitação sensorial do iogurte saborizado com polpa de maracujá do mato

Escala	Número de Avaliações
Desgostei extremamente	0
Desgostei muito	0
Desgostei moderadamente	3
Desgostei ligeiramente	0
nem gostei / nem desgostei	7
Gostei ligeiramente	5
Gostei moderadamente	12
Gostei muito	17
Gostei extremamente	17

O teste de intenção de compra apresentou resultados positivos, com maioria das notas 1, certamente compraria (Tabela 3 e Figura 3). A avaliação sensorial realizada com o iogurte saborizado com polpa de maracujá do mato revelou a excelente aprovação desse produto e o grande potencial mercadológico que o mesmo apresenta, visto que tanto para o teste de aceitação sensorial, como para intenção de compra o percentual de respostas atingiu notas máximas, indicativas de gostei extremamente e certamente compraria.

Tabela 3- Frequência das notas do teste de intenção de compra do iogurte saborizado com polpa de maracujá do mato

Esca	Número de Avaliações
Certamente compraria	40
Provavelmente compraria	14
Tenho dúvidas se compraria	5
Provavelmente NÃO compraria	1
Certamente NÃO compraria	1

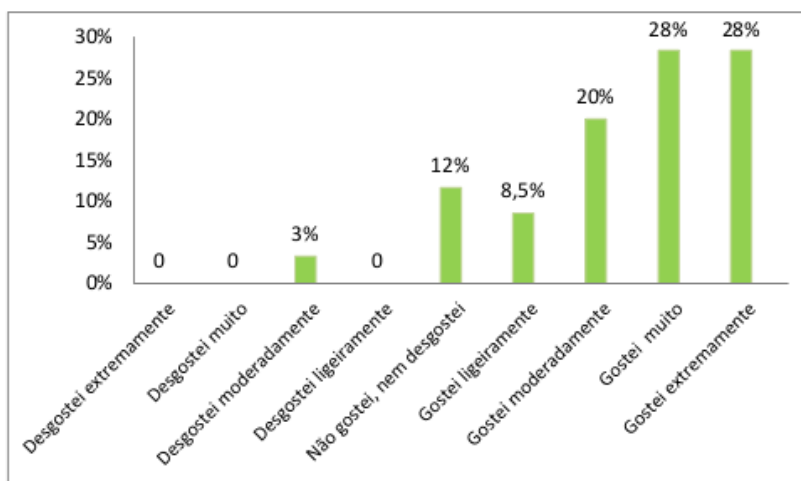


Figura 2. Histograma de frequência do iogurte saborizado com polpa de maracujá do mato

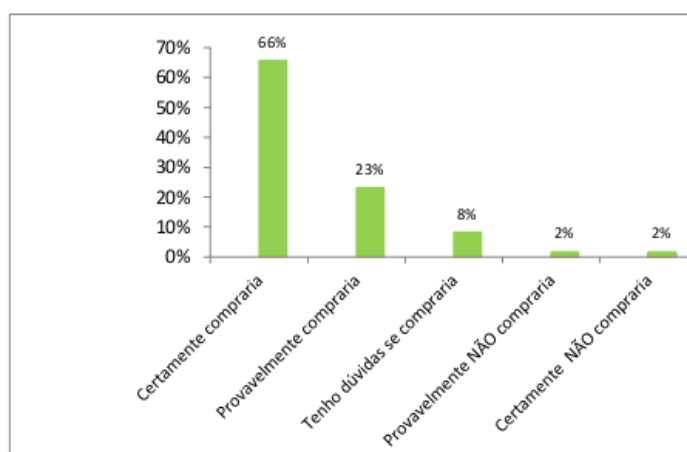


Figura 3. Intenção de compra do iogurte saborizado com polpa de maracujá do mato

CONCLUSÃO

Os testes de aceitação sensorial e intenção de compra do iogurte saborizado com polpa de maracujá do mato permitiu verificar positivamente o nível de aceitação desse produto, visto que para ambos os testes realizados atingiram as notas máximas. Esse trabalho demonstrou o potencial mercadológico desse produto, bem como, o potencial tecnológico do maracujá do mato para produção de alimentos, servindo como alternativa para melhoria de renda para as famílias da região semiárida.

REFERÊNCIAS

1. ARAÚJO, F. P. de; SANTOS, C. A. F. ; SILVA, G. C.; ASSIS, J. S. de. **Caracterização de frutos de maracujá do mato (*Passiflora cincinnata* Mast.) cultivado em condições de sequeiro.** In: CONGRESSO NACIONAL DE BOTÂNICA, 53.; REUNIÃO NORDESTINA DE BOTÂNICA, 25., 2002, Recife. Resumos... Recife: SBB - Seção Regional Pernambuco/UFRPE/UFPE, 2002. p. 10. Resumo 6.
2. ARAÚJO, F. P. de. **Caracterização da variabilidade morfoagronômica de maracujazeiro (*Passiflora cincinnata* Mast.) no semi-árido brasileiro.** 2007. 94 f. Tese (Doutorado em Horticultura) - Faculdade de Ciências Agrônômicas, Universidade Estadual Paulista, Botucatu.
3. BRASIL, Ministério da Agricultura e do Abastecimento. **Mapeamento da fruticultura brasileira.** Brasília: MAA, 2000. 110p.
4. CÓRDOVA, K. R. V.; BASTOS GAMA, T. M. M. T.; WINTER, C. M. G.; NETO, G. K.; SOSSELA DE FREITAS, R. J. **Características físico-químicas da casca do maracujá amarelo (*Passiflora edulis* Flavicarpa Degener)** obtida por secagem. Boletim do CEPPA, Curitiba, v.23, n.2, p.221-230, 2005.
5. IBGE – **Produção Agrícola Municipal.** Ano 2008. Disponível em: <<http://www.sidra.ibge.gov.br>>. Acesso em: 30 de março 2012.
6. IBRAF (INSTITUTO BRASILEIRO DE FRUTAS). **Estatísticas.** Disponível em: <<http://www.ibraf.org.br/x-es/f-esta.html>> Acesso em 27 de março 2012.
7. METTI, L.M.M.; SOARES- SCOT, M.D.; BERNACCI, L.C.; PASSOS, I.R. da S Melhoramento genético do maracujá: passado e futuro. In: FALEIRO, F.G.; JUNQUEIRA, N.T.V; BRAGA, M.F.(Ed.). **Maracujá: germoplasma e melhoramento genético.** Planaltina: Embrapa Cerrados, 2005. Cap.3, p.55-78.
8. STONE, H.; SIDEL, J. L. **Sensory Evaluation Practices.** 2º ed. Academic Press, Inc., 338p., 1993.