



XX Congresso Brasileiro
de Ciência e Tecnologia
de Alimentos

08 a 11 de outubro de 2006
EXPO TRADE - Curitiba - PR

Área: **Processo e Desenvolvimento de Produto**

Código do Trabalho: **113** Data Apresentação: **09/10/2006**

Página: **1063**

ISBN: **978 - 85 - 60299 - 00 - 3**

ANÁLISE SENSORIAL DE IOGURTE SABORIZADO COM POLPA DE UMBU

✕

PATRICIA MOREIRA AZOUBEL* (*EMBRAPA SEMI-ÁRIDO*); **SIBERY DOS ANJOS
BARROS E SILVA** (*EMBRAPA SEMI-ÁRIDO*)

*E-mail: pazoubel@cpatsa.embrapa.br

O Brasil possui diversas espécies frutíferas nativas não exploradas agronomicamente. Entre estas, pode-se citar o umbuzeiro (*Spondias tuberosa* Arr.), uma espécie de ocorrência natural da caatinga bastante utilizada pela população da região na alimentação, tanto na forma natural ou processada. Os principais produtos processados, em sua maioria feitos artesanalmente, são sucos, licores, doces e geléias. O iogurte também pode ser uma excelente alternativa, uma vez que o consumo deste produto aumentou consideravelmente devido a adição de polpas de frutas, atenuando seu sabor ácido e incrementando seu valor nutritivo. Nesse estudo, avaliou-se a aceitação de duas formulações de iogurte saborizado com polpa de umbu. O processamento consistiu no aquecimento do leite a 90°C por 3 minutos. Após o resfriamento a 45°C, inoculou-se a cultura mista de *Streptococcus thermophilus* e *Lactobacillus bulgaricus*. A mistura foi incubada a 43°C até atingir o pH 4,5, com posterior refrigeração a 18°C para saborização com a polpa da fruta. Foram elaboradas duas formulações: 25 e 33,3% de polpa descongelada. Os produtos obtidos foram submetidos a testes sensoriais de aceitação, utilizando-se a escala hedônica de 9 pontos (9= gostei extremamente; 1= desgostei extremamente), e testes de intenção de compra. Os atributos avaliados foram: aparência, aroma, sabor e textura. As amostras foram servidas em copos de caixinha descartáveis, sob iluminação ambiente e codificadas com números de 3 dígitos, escolhidos ao acaso, de forma a não influenciar os provadores. A ordem de apresentação das amostras foi balanceada para que cada amostra aparecesse em cada posição um número igual de vezes. Foram recrutados 25 provadores e os dados obtidos foram analisados através da análise de variância. A formulação com 33,3% de polpa foi a que menos atendeu a expectativa dos consumidores, obtendo as menores médias em todos os atributos avaliados, resultando em uma atitude de compra menos positiva. A amostra de 25% de polpa obteve maior média de aceitação, situando-se nas categorias "gostei moderadamente" e "gostei muito".

Palavras-Chave: umbu, iogurte, análise sensorial

Agradecimentos:

PROMOÇÃO



REALIZAÇÃO

