

DESENVOLVIMENTO E AVALIAÇÃO SENSORIAL DE IOGURTE TIPO “SUNDAE” SABOR JABUTICABA COM ADIÇÃO DE FIBRAS (CHIA E BIOMASSA DE BANANA VERDE)

Rubia Viana Batista

Fernanda Menegon Rosário

Eloiza Muzzolon

Naiane Miriam Malherbi

Cátia Tavares dos Passos

Luciano Tormen

Larissa Canhadas Bertan

Alimentos ligados ao bem-estar, saúde e também redutores dos riscos de algumas doenças, tem incentivado pesquisas de novos componentes e ingredientes. Os setores de leite e derivados, assim como de frutas frescas apresentaram alto nível de crescimento na última década. Produtos lácteos como o iogurte são produtos freqüentemente consumidos devido as propriedades fisiológicas funcionais, atividade biológica das bactérias empregadas e dos metabólitos gerados durante o processo de fermentação. A polpa de banana verde se destaca na produção de alimentos por não alterar o sabor, aumentar a quantidade de fibras, proteínas e minerais. A semente da chia também é uma excelente fonte de fibras e minerais, além de ser rica em ácido linolênico. O objetivo deste trabalho foi a elaboração e avaliação sensorial de iogurte acrescido de geleia de jabuticaba enriquecida com fibras. Foram desenvolvidas 3 formulações de iogurte acrescido de geleia de jabuticaba: Formulação A: iogurte adicionado de geleia padrão (sem fibras), Formulação B: iogurte adicionado de geleia com semente de chia a 1% e, Formulação C: iogurte adicionado de geleia com biomassa de banana verde a 1%. Os testes sensoriais foram realizados no laboratório de Análise Sensorial da Universidade Federal da Fronteira Sul. Cinco gramas de cada formulação da geleia foram distribuídas com 20g do iogurte em copos de polietileno codificados com números de três dígitos. Para acompanhar a degustação dos iogurtes foram servidas bolachas de água e sal e água potável. A apresentação das amostras foi de forma monádica e aleatória. No teste de aceitação, as amostras foram julgadas por 56 provadores não treinados, entre alunos e funcionários da Universidade Federal da Fronteira Sul. Os atributos aparência, aroma, sabor e aceitação global, foram analisados com a utilização de uma ficha contendo uma escala hedônica com 9 pontos, onde 1 = desgostei muitíssimo e 9 = gostei muitíssimo. Na intenção de compra foi utilizada a mesma

ficha contendo uma escala estruturada de cinco pontos, onde 1 = certamente não compraria e 5 = certamente compraria. Os dados foram submetidos à ANOVA e teste de Tukey. Os atributos avaliados na escala hedônica não diferiram significativamente entre si ($p \leq 0,05$) entre as três formulações. O atributo aparência foi avaliado entre “gostei regularmente” e “gostei muito”, considerada uma avaliação positiva para este atributo. O atributo cor obteve médias variando entre 7,53 e 7,73 sendo indicada na faixa de aceitação entre “gostei regularmente” e “gostei muito”. O aroma foi classificado entre “gostei ligeiramente” e “gostei regularmente” apresentando as menores médias no teste (6,86 - 7,01). As médias do atributo sabor ficaram entre 7,43 e 7,68, classificadas na faixa de aceitação como “gostei regularmente” e “gostei muito”. A consistência obteve médias variando entre 6,96 e 7,23 classificando-se como “gostei regularmente”. No teste de atitude de compra o iogurte também não apresentou diferença significativa entre as três amostras apresentadas ($p \leq 0,05$) e obtiveram médias entre 3,91 e 4,09 classificando-se na escala de compra como possivelmente compraria. Logo, as três formulações de iogurte se mostraram aceitas para todos os atributos avaliados e avaliação positiva na intenção de compra.

Palavras-chave: Semente de Chia, Biomassa de Banana Verde, Análise Sensorial, Leite fermentado.
