

## Elaboração e caracterização sensorial de iogurte prebiótico de acerola

Mariana Bessa de Queiroz<sup>1</sup>, Vilene Camara de Oliveira Sobrinha<sup>1</sup>, Ana Karoline Abrantes de Oliveira<sup>1</sup> Cláudia Patrícia Mourão Lima Fontes<sup>2</sup>

1. Discente do Curso Técnico em Alimentos – IFRN (Campus Pau dos Ferros).

2. Docente do Curso Técnico em Alimentos – IFRN (Campus Pau dos Ferros) E-mail: \*claudia.fontes@ifrn.edu.br

Palavras Chave: funcional, inulina, *Malpighia emarginata*

### Introdução

A procura do consumidor por uma harmonia entre saúde e boa alimentação tem levado há alguns anos, ao estudo e desenvolvimento de alimentos seguros, inovadores e que propiciem benefícios ao organismo humano, entre os quais, estão inseridos os prebióticos, vistos como promotores de saúde e que estão associados à manutenção do equilíbrio da flora intestinal (STRINGHETA et al., 2007; TIRAPEGUI, 2006).

Mediante a necessidade da indústria de inovação e aperfeiçoamento dos produtos, aliada à nova tendência do aumento do consumo de alimentos saudáveis, o iogurte tem se inserido como uma alternativa muito conveniente, levando a uma considerável revitalização do mercado de produtos lácteos, principalmente quando se trata de iogurtes funcionais (HAUD, 2008).

Associada à procura por iogurtes funcionais, a adição de frutas também tem se mostrado favorável, pois proporcionam aroma e sabor, visto que nem todos os consumidores preferem o iogurte na sua forma natural. Além disso, são fontes de nutrientes, resultando no aumento da aceitabilidade. (CARVALHO et al., 2010; BRAGA et al., 2012).

Desta forma, o objetivo deste trabalho foi elaborar e caracterizar físico-quimicamente e sensorialmente um iogurte prebiótico de acerola com diferentes concentrações de inulina.

### Resultados e Discussão

Foram elaboradas três formulações, sendo elas: formulação A (sem inulina), B (1,5% de inulina) e C (3% de inulina) que por sua vez, foram submetidas a avaliação sensorial de aceitação e intenção de compra.

Na Tabela 1, encontram-se os resultados para avaliação de aceitação sensorial dos produtos.

**Tabela 1.** Resultados da aceitação sensorial dos iogurtes de acerola.

Formulação/Parâmetros	A	B	C
Cor	7,7 <sup>a</sup>	7,8 <sup>a</sup>	7,7 <sup>a</sup>
Consistência	7,7 <sup>a</sup>	7,7 <sup>a</sup>	7,6 <sup>a</sup>
Aroma	7,2 <sup>a</sup>	7,2 <sup>a</sup>	7,1 <sup>a</sup>
Impressão Global	7,9 <sup>a</sup>	7,8 <sup>a</sup>	7,8 <sup>a</sup>

\* As médias seguidas pela mesma letra não diferem estatisticamente entre si no teste de Tukey ao nível de 5% de significância

Com base nos resultados da avaliação sensorial, observou-se que estatisticamente, a adição de inulina não promoveu interferência significativa ( $p < 0,05$ ) em nenhum dos quesitos sensoriais avaliados, tornando as amostras bem aceitas pelos provadores.

Quanto à aceitabilidade do sabor é possível perceber uma uniformidade nas médias das três formulações, mostrando que a adição de inulina nas formulações B e C não alterou o sabor, permanecendo as

amostras com média 8,0 correspondente a “gostei muito”, sendo consideradas, portanto, igualmente aceitas. Esse resultado difere do encontrado por Santos (2014), que verificou menores índices de aceitação do sabor ao adicionar inulina na concentração de 2,5 % em iogurtes.

Com relação à consistência, foi possível observar que durante a elaboração dos iogurtes, as amostras B e C, apresentaram maior viscosidade que a controle, podendo ser explicado de acordo com Kuntz et al (2013), em virtude da inulina apresentar grupos (OH<sup>-</sup>) disponíveis, os quais ligam-se facilmente com a água, promovendo uma maior viscosidade e tornando o produto mais espesso. Pimentel et al. (2012) ainda ressalta que a incorporação da inulina nas proporções de 1 a 3% em iogurte de frutas, bem como as utilizadas nesse trabalho, oferecem uma melhor textura ao produto. No entanto, essa diferença na consistência não foi observada pelos provadores durante os testes sensoriais, já que estatisticamente não houve variação entre as médias das três formulações, ficando a amostra B com aceitação similar à padrão e ambas superiores à amostra C. amente, para o grande percentual de intenção de compra.

Para a intenção de compra, verificou-se valores médios atribuídos em torno de 4, o que na escala utilizada faz referência a “provavelmente compraria o produto”, demonstrando boas expectativas de comercialização dos produtos.

### Conclusões

O estudo desenvolvido permitiu comprovar a viabilidade da inulina como um potencial ingrediente com propriedades funcionais para adição em iogurtes, uma vez que comprovou-se uma boa aceitação dos produtos, ficando as amostras B e C com aceitação próxima ao produto padrão, porém, de uma forma geral, a amostra com 1,5 % de inulina se sobressaiu em relação às demais, sendo, portanto, a quantidade mais viável para adição em formulações de iogurtes.

STRINGHETA, P. S.; OLIVEIRA, T. T.; GOMES, R. C., DO AMARAL M. P. H.; DE CARVALHO, A. F.; VILELA, M. A. P. Políticas de saúde e alegações de propriedades funcionais e de saúde para alimentos no Brasil. *Revista Brasileira de Ciências Farmacêuticas*, São Paulo, v. 43, n. 2, p. 109-115, 2007.

HAUD, C. Os alimentos funcionais: A nova fronteira da indústria alimentar: análise das estratégias da Danone e da Nestlé no mercado brasileiro de iogurtes. *Revista Sociologia e Política*, Curitiba, v. 16, n. 31, p. 85-100, 2008.

CARVALHO, I; SOUZA, M; PORCU, O. M. Avaliação Sensorial de iogurte de Uva Adicionado de Cálcio e Zinco. *Revista Brasileira de Pesquisa em Alimentos*, Paraná, v. 1, p. 125-128, 2010.

STEFÉ, C. de A.; ALVES, M. I. R.; RIBEIRO, R. L. Probióticos, prebióticos e simbióticos. *Saúde & Ambiente em Revista*, Duque de Caxias, v. 3, n. 1, p. 16-33, 2008.