

CONIC SEMESP

15º Congresso Nacional de Iniciação Científica

TÍTULO: DESENVOLVIMENTO E TESTE DE PREFERENCIA DE DOIS SABORES DE SORVETE DE CAFÉ

CATEGORIA: EM ANDAMENTO

ÁREA: CIÊNCIAS EXATAS E DA TERRA

SUBÁREA: CIÊNCIAS AGRÁRIAS

INSTITUIÇÃO: UNIÃO DAS FACULDADES DOS GRANDES LAGOS

AUTOR(ES): INGRID FRANCIELI MARTINS, ALINE APARECIDA LAZARO, EDER WILSON ROGATTI, IZABELA APARECIDA DUARTE, JONATHAS HENRIQUE FURIOSO, LEANDRO AUGUSTO SIMENSATO, LUANA ARROYO MARCONDES, PATRICIA ALVES MOREIRA

ORIENTADOR(ES): AIRA CASAGRANDE DE OLIVEIRA CALORE, SILVIA MESSIAS BUENO

Realização:



Apoio:



1. RESUMO

O sorvete, além de alimento com alto valor nutritivo, é também um produto consumido no mundo todo, assim como o café, outro item de consumo indispensável no Brasil e em outros países. Diante disso, este trabalho objetivou desenvolver e avaliar sensorialmente sorvetes de café. Foram testados dois tipos de sorvetes: uma formulação com café trufado e outra apenas de café. Estes foram submetidos a uma análise microbiológica e físico-química (em andamento) e a uma avaliação sensorial, para os atributos cor, sabor, aparência, e aceitação global por meio de escala hedônica estruturada de nove pontos e de recursos de estatística descritiva (em andamento) com 85 provadores não treinados. Observou-se, assim, que o sorvete de café trufado foi preferido por 64,7% dos provadores e as amostras não apresentaram nenhum tipo de contaminação microbiológica garantindo assim a qualidade do produto final.

2. INTRODUÇÃO

Segundo informações da Associação Brasileira das Indústrias e do Setor de Sorvetes (ABIS, 2015), os chineses foram os primeiros a pensar em um doce gelado parecido com o que conhecemos hoje como sorvete, misturando neve com frutas. Além do sorvete, outro produto que faz parte da preferência de consumo dos brasileiros é o café, o qual tem sido uma bebida popular em todo o mundo há cerca de 300 anos. Durante mais de um século, o café foi a cultura de exportação mais importante do país. Foi também o principal item da economia nacional substituindo o peso e a influência que o ouro teve na fase colonial anterior. O café brasileiro está hoje presente nos blends de diversas empresas internacionais. É bastante conhecido em todo o mundo e apreciado pelo seu aroma, paladar agradável, doçura e consistência (ABICS, 2015).

3. OBJETIVOS

Considerando, portanto, os pontos positivos dos consumos de sorvete e de café no Brasil, os respectivos objetivos são: desenvolver dois sabores de sorvete (café e café trufado); realizar análises sensorial, microbiológica e físico-química; e, por fim considerar os resultados estatísticos com relação ao sabor que mais possa agradar o paladar dos eventuais consumidores.

4. METODOLOGIA

A pesquisa utilizou os seguintes métodos: pesquisa bibliográfica sobre o produto, conceitos e procedimentos simples de análise sensorial do sorvete criado, recursos teóricos e computacionais de estatística descritiva para o planejamento, a apuração e a apresentação dos dados coletados, além de análises microbiológica e físico-química.

5. DESENVOLVIMENTO

Os sorvetes foram preparados de acordo com o Diagrama1, a empresa Gella Bem Sorvetes forneceu os equipamentos e alguns ingredientes da receita.

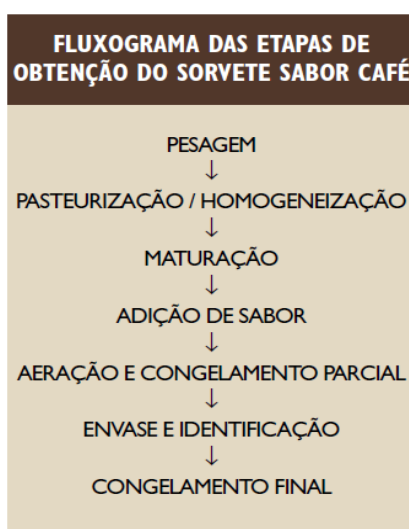


Diagrama 1. Desenvolvimentos dos Sorvetes

A análise sensorial envolveu 85 provadores não treinados no Laboratório de Análise Sensorial da União das Faculdades dos Grandes Lagos, em São José do Rio Preto-SP, com a avaliação dos seguintes atributos: cor, sabor, aparência e aceitação global, por meio de um breve questionário e da escala hedônica estruturada de nove pontos. As amostras foram codificadas como 402 (sabor café trufado) e 315 (sabor café) e receberam tratamento estatístico descritivo a partir do software Excel for Microsoft Windows.

As análises físico-químicas realizadas ao produto final serão: proteínas e lipídeos, as quais serão feitas em triplicata segundo a AOAC (1997).

As análises microbiológicas realizadas ao produto final foram: determinação do número mais provável de coliformes totais e fecais e Salmonela de acordo com a RDC nº 12 para alimentos.

6. RESULTADOS PRELIMINARES

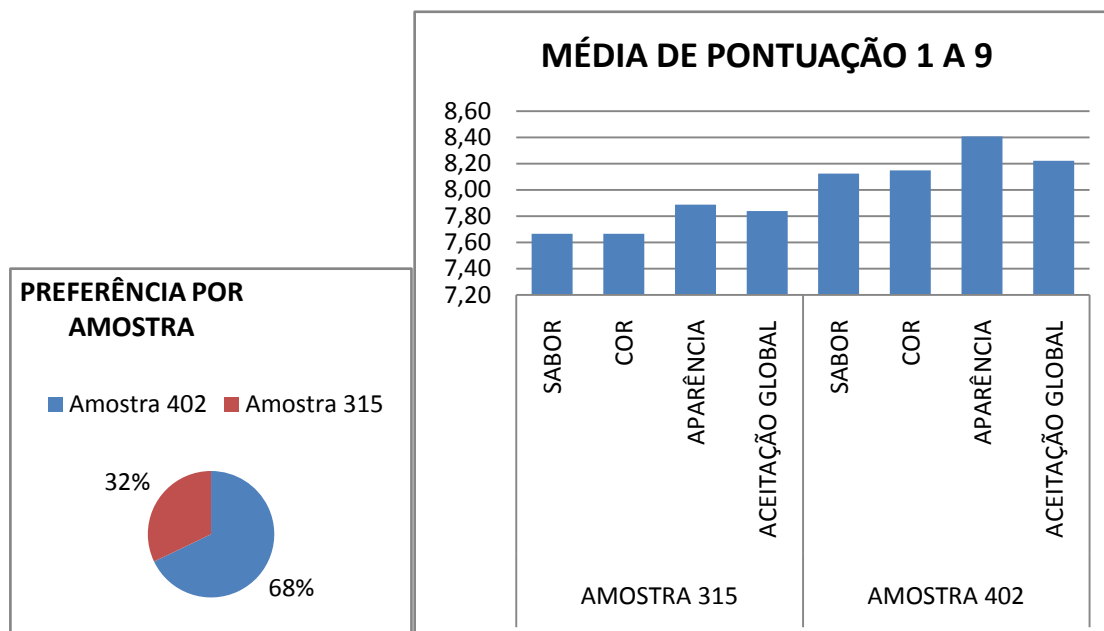


Gráfico 1. Análise sensorial dos sorvetes sabores café trufado (402) e Café (315).

A partir do Gráfico 1, pode-se observar que tanto para o teste de preferência como para a avaliação atributos, o sorvete sabor café trufado se destacou em relação ao sabor café. Isto pode ser explicado pelo fato de que a presença do chocolate melhorou as características sensoriais do produto. Com relação aos resultados das análises microbiológicas, em ambos os sabores não foram encontrados microorganismos (Salmonela e Coliformes totais e fecais), indicando a boa qualidade do produto final.

7. FONTES CONSULTADAS

ABICS, **Associação das Indústrias Brasileiras de Café Solúvel**. Disponível em: <<http://www.abics.com.br/preparo.htm>>. Acesso em: 02 mai. 2015.

ABIS, **Associação Brasileira das Indústrias do Setor de Sorvetes**. Disponível em: <http://www.abis.com.br/institucional_historia.html>. Acesso em: 21 mai. 2015.

AOAC. (Association Official Analytical Chemists). **Official Methods of Analysis**. 16a ed., Arlington, 1997.