

ACEITAÇÃO SENSORIAL DE MAIONESES ELABORADAS COM ÓLEO ESSENCIAL DE CAPIM-LIMÃO

Jeferson A. Bozzi^{1*}, Dério Brioschi Júnior², Danielle G. Bravim³, José H. Vinco⁴, Daniela Cordeiro⁵, Maíra M. M. de Oliveira⁶

1. Estudante de IC do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Espírito Santo (IFES) - *Campus Venda Nova do Imigrante*. Graduando em Ciência e Tecnologia de Alimentos. *jefersonbozzi@gmail.com
2. Graduando em Ciência e Tecnologia de Alimentos. IFES - *Campus Venda Nova do Imigrante*.
3. Graduanda em Engenharia de Alimentos. Universidade Federal do Espírito Santo (UFES) – *Campus Alegre*.
4. Graduando em Engenharia Química. Universidade Federal do Espírito Santo (UFES) – *Campus Alegre*.
5. Docente. Coordenadoria do curso Técnico em Agroindústria. IFES - *Campus Venda Nova do Imigrante*.

Palavras Chave: *Cymbopogon citratus*, conservante natural, consumidores.

Introdução

Maionese é um molho à base de óleo e ovo, com a forma de uma emulsão, preparado a frio e condimentado com vários temperos. Existem várias tecnologias de fabricação de maionese, mas os ingredientes básicos são gema de ovo, óleo vegetal, limão e/ou vinagre e sal. Alguns temperos que são frequentemente utilizados são mostarda, alho e pimenta do reino e até mesmo óleos essenciais de algumas plantas, que, em alguns casos, além de conferir sabor, podem também agir como agentes antimicrobianos. O óleo essencial de capim-limão é extraído por destilação a vapor das folhas verdes ou secas de algumas plantas do gênero *Cymbopogon*, dentre as principais estão *Cymbopogon flexuosus* e a *Cymbopogon citratus*, sendo que o predomínio no Brasil se dá pela *C. citratus*. A análise sensorial é uma ciência que utiliza os sentidos humanos para avaliar as características de um produto. É uma ferramenta intensamente utilizada pelas indústrias de alimentos e bebidas, tanto no desenvolvimento como na otimização da qualidade de seus produtos. Empregam-se diferentes métodos de avaliação visando determinar o perfil sensorial, a aceitação e preferências acerca dos produtos.

Esse estudo objetivou verificar a aceitação sensorial de maioneses elaboradas com óleo essencial de capim-limão (*Cymbopogon citratus*).

Resultados e Discussão

Os ingredientes para elaboração de 100 g de maionese foram: óleo de soja (65 g), gema de ovo pasteurizada desidratada (gema em pó) (25 g, sendo 29,8% de gema em pó e 70,2% de água), mostarda (2 g), sal (2 g), açúcar (3,5 g) e vinagre (2,5 g). O óleo essencial foi adquirido da Ferquima. O procedimento se iniciou com a pesagem e homogeneização prévia da gema em pó e da água. Feito isso, adicionou-se a mistura ao liquidificador, batendo-se. Ainda com o liquidificador ligado, adicionou-se mostarda, sal, açúcar e vinagre. Em seguida, adicionou-se lentamente o óleo até formar a emulsão, caracterizada por uma pasta homogênea de textura gelatinosa. A avaliação sensorial foi realizada em cabines individuais com provadores não treinados, sendo alunos, professores e funcionários do IFES, num total de 54 provadores, do sexo feminino e masculino, com idades variando de 15 a 52 anos. A escala hedônica de 9 pontos variou de 1 – Desgostei extremamente a 9 – Gostei extremamente. Foram avaliados os atributos cor, aroma, sabor, textura e

impressão global. A intenção de compra variou entre os termos 1 - Certamente compraria e 5 – Certamente não compraria. Foram analisadas três amostras de maionese, uma controle (sem óleo essencial) e duas contendo óleo essencial de capim-limão, variando apenas a concentração (0,06 e 0,12% p/p de óleo essencial). Para análise estatística dos resultados, foi utilizado Delineamento Inteiramente Casualizado (DIC), onde o fator analisado foi o efeito das diferentes proporções de óleos essenciais adicionados nas maioneses. Foi utilizado o programa SISVAR versão 5.3, os dados serão submetidos à análise de variância.

A amostra controle e as maioneses contendo diferentes concentrações de óleo essencial de capim-limão não diferiram ($p>0,05$) quanto aos atributos sensoriais e intenção de compra. As notas médias variaram de 6,59 (controle – aroma) a 7,77 (controle – cor). Já a nota média da intenção de compra variou de 2,18 (controle) a 2,30 (0,12%). A seguir (Tabela 1) encontram-se os resultados da análise sensorial das três formulações de maionese desenvolvidas, com ou sem óleo essencial de capim-limão.

Tabela 1. Aceitação sensorial de maioneses elaboradas com diferentes concentrações de óleo essencial de capim-limão (*Cymbopogon citratus*).

Concentrações de óleo essencial*	Parâmetros avaliados					
	Cor	Aroma	Sabor	Textura	Impressão global	Intenção de compra
0,00% p/p	7,77	6,59	7,00	7,07	7,11	2,18
0,06% p/p	7,72	6,72	7,00	6,91	7,10	2,21
0,12% p/p	7,70	6,72	6,90	6,85	6,99	2,30

*Não foi verificada diferença estatística significativa entre os tratamentos analisados.

Conclusões

A concentração de óleos essenciais adicionados aos alimentos é importante para a obtenção de um efeito antimicrobiano significativo, contudo, a aceitação sensorial dos mesmos deve ser inicialmente verificada. O sucesso da análise sensorial no desenvolvimento desse produto foi de suma importância, pois mostrou que mesmo adicionando o óleo essencial de capim-limão como conservante natural não há interferência na aceitação pelos consumidores. A utilização de óleo essencial de capim-limão é uma opção nova e promissora para conservação natural de alimentos.

Agradecimentos

CNPq e IFES.