

Avaliação sensorial de gelado comestível elaborado com polpa do fruto de mandacaru adicionado de soro de leite

Tâmara Rafaela da Silva ^{1*}, Carolaine Gomes dos Reis ¹, Jânio E. de Araújo Alves²; Cristiane Ayala de Oliveira³

1. Estudante do Curso de Tecnologia em Alimentos – IF Sertão-PE/Salgueiro [*trafaelasilva2015@bol.com.br](mailto:trafaelasilva2015@bol.com.br)

2. Técnico em Agroindústria– IF Sertão-PE/Salgueiro

3. Orientadora do Trabalho Docente do Curso de Tecnologia em Alimentos, IF Sertão-PE/Salgueiro

Palavras Chave: *fruto da caatinga, aproveitamento, aceitabilidade*

Introdução

O sorvete é um produto de grande consumo, produzido em todo o Brasil. Segundo a RDC N° 267, Gelados Comestíveis: são produtos alimentícios obtidos a partir de uma emulsão de gorduras e proteínas, com ou sem adição de outros ingredientes e substâncias, ou de uma mistura de água, açúcares e outros ingredientes e substâncias que tenham sido submetidas ao congelamento, em condições tais que garantam a conservação do produto no estado congelado ou parcialmente congelado, durante a armazenagem, o transporte e a entrega ao consumo. O mandacaru (*Cereus jamacaru*) é uma cactácea nativa do Brasil, adaptada as condições climáticas do semiárido, o fruto tem cor violeta e polpa branca com sementes pretas pequenas, que servem de alimentos para aves da região, além de ser comestível para humanos. O soro do leite é um subproduto advindo do processamento de queijo, é considerado um resíduo com grande potencial poluente. O aproveitamento deste produto por parte da indústria ainda é um pouco limitado o que acaba gerando impactos negativos ao meio ambiente. Diante dos fatos e com a disponibilidade de encontrar em larga escala o fruto do mandacaru na vegetação da caatinga, objetivou-se elaborar um produto com a utilização do soro do queijo e a polpa do fruto do mandacaru buscando além do aproveitamento de um resíduo a agregação de valor a um fruto presente na caatinga.

Resultados e Discussão

Foi realizado um teste de aceitação sensorial das duas formulações elaboradas com a polpa do mandacaru, sendo uma elaborada com leite integral (F1) e a outra com soro de leite (F2), para fins de comparação utilizou-se como controle (C) um sorvete comercial sabor creme adquirido no comércio local de Salgueiro- PE. O teste sensorial foi realizado no Laboratório de Processamento de Alimentos, utilizou-se 60 provadores não treinados, os alunos e servidores da instituição. Foram avaliados os atributos cor, sabor, textura e aparência através da escala hedônica estruturada de 9 pontos, indicando a amostra preferida. Para verificar a aceitabilidade e a intenção de compra das formulações elaboradas utilizou-se a metodologia proposta por Damásio (1992). Observando os resultados na tabela 1, verifica-se que a amostra controle apresentou maiores médias em todos os atributos avaliados. Embora os demais tenham obtido valores menores que o gelado comercial, estes ainda apresentaram nota razoável de aceitação. Possivelmente os menores valores atribuídos ao F2, podem estar associados ao fato deste ter apresentado um acentuado sabor salgado, possivelmente advindo das características do soro, quando comparados com os outros.

Tabela 1- Média das notas dos testes de aceitação

	Aparência	Aroma	Textura	Sabor	Impressão Global
Controle	8,21 ^c	8,13 ^b	8,15 ^c	8,11 ^c	8,06 ^c
Sorvete soro	6,03 ^a	6,15 ^a	5,94 ^a	6,13 ^a	6,23 ^a
Sorvete Leite	7,05 ^b	6,81 ^a	6,75 ^b	6,96 ^b	7,00 ^b

a-c: letras iguais na mesma coluna diferem entre si a um nível de 5% de significância pelo teste de tukey

Quanto à textura, a amostra F1 apresentou consistência mais firme, se relacionada com a F2. Em relação à impressão global dos sorvetes percebe-se que o comercial obteve nota “8=gostei muito”, soro “6=gostei ligeiramente” e leite “7=gostei moderadamente. Pela análise dos resultados obtidos pelos candidatos, observou-se que amostra comercial obteve maior índice de aceitabilidade 96% da preferência dos julgadores apresentando nota na faixa de “4=possivelmente compraria; a amostra elaborada com leite obteve 68% de aprovação, e nota na faixa “3= talvez comprasse, talvez não comprasse”; e elaborada com soro obteve 58% de índice de aceitabilidade e nota na faixa de “2= possivelmente não compraria”. Como apresenta na tabela 2.

Tabela 2- Índice de aceitabilidade e intenção de compra

Amostras	Intenção de compra	Índice de Aceitabilidade (%)
Controle	4,8	96
Soro	2,9	58
Leite	3,4	68

Um ótimo índice de aceitabilidade é maior ou igual a 70%. Nota-se que a amostra elaborada com leite foi a que se aproximou do índice de 70%.

Conclusões

Devido as suas características morfológicas o mandacaru nasce e cresce no campo sem qualquer trato cultural, isso faz com que possa ser cultivado em larga escala, dando uma opção de renda extra. Os resultados obtidos apontam para uma possível alternativa econômica para as indústrias de gelados. Os sorvetes de soro e o de leite integral apresentaram parcial aceitação, porém, o de soro, necessita-se de maiores estudos para adequação do produto, a fim de se obter uma maior aceitação em relação ao sorvete comercial.

Damásio MH, Silva MAA. Curso de treinamento em análise sensorial. Apostila. Campinas: Fundação Tropical de Tecnologia André Tosello; 1996.