

CONSTRUINDO SABERES, FORMANDO PESSOAS E TRANSFORMANDO A PRODUÇÃO ANIMAL

ANÁLISE SENSORIAL DE IOGURTE DE LEITE DE CABRA ADOÇADO COM DIFERENTES CONCENTRAÇÕES DE SACAROSE

Kelane Santos do LAGO*¹, José Luiz Leonardo de Araujo PIMENTA², Arleia Medeiros MAIA¹, Gabriela Gomes da SILVA¹, Pollyana Oliveira da SILVA¹, Gabriela Almeida de PAULA³

*autor para correspondência: kellanylago@gmail.com

¹Universidade Federal do Piauí, Bom Jesus, Piauí, Brasil

²Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro, Seropédica, Rio de Janeiro, Brasil

³Universidade Federal do Piauí, Teresina, Piauí, Brasil

Abstract: The dairy goat has a fundamental importance as supplier of high quality food of animal origin for human consumption. This work had as objective to carry out the formulation and sensory analysis of yoghurt from sweetened goat's milk with concentrations of 10% and 15% sucrose. For sensory analysis, a test of acceptance was performed where the tasters evaluated the samples for consistency, flavor, color, aroma, appearance, acidity and sweetness parameters, using a structured hedonic scale of 9 points. The sensory analysis was attended by 100 people aged between 10 and 52 years. The results show that most of the tasters liked the products a lot, since most of them presented a note 2 in almost all the characteristics, except for flavor only that presented note 1 as fashion, therefore with a high rate of people who liked it extremely. Yoghurt sweetened with goat's milk has been well accepted, indicating that it can be marketed since yoghurt produced with goat milk has great potential to be manufactured, placed on the marketed and consumed.

Palavras-chave: caprinocultura leiteira, lactobacilos, leite fermentado, tecnologia de alimentos

CONSTRUINDO SABERES, FORMANDO PESSOAS E TRANSFORMANDO A PRODUÇÃO ANIMAL

Introdução

A produção de iogurtes de leite de cabra está se tornando uma nova tendência, tendo em vista que este produto apresenta excelente valor nutritivo, o que torna o leite de cabra uma alternativa atraente para a indústria de lácteos, já que este apresenta inúmeros benefícios para as pessoas que possuem alergia ao leite de vaca ou intolerância a lactose (Antunes, 2007).

Deste modo, o presente estudo tem como objetivo realizar a formulação e análise sensorial de iogurte a partir de leite de cabra adoçado com diferentes concentrações de sacarose.

Material e Métodos

O estudo foi realizado no laboratório de bioquímica e análise de alimentos da Universidade Federal do Piauí em Bom Jesus/PI, sendo que para a elaboração do iogurte foi utilizado leite de cabra oriundo do setor de caprinos do Colégio Técnico do município de Bom Jesus – PI e o fermento lácteo utilizado foi adquirido no comércio local do mesmo município.

A elaboração do iogurte foi realizada conforme Brandão (1997), baseando-se na combinação das matérias-primas e em processos de aquecimento/resfriamento. Primeiramente foi realizada uma pasteurização a 65°C, por 30 min, em recipiente de aço inoxidável, em banho-maria.

Em seguida, foi realizado o resfriamento a 42-43°C e adicionado o fermento lácteo, após esta etapa realizou-se a incubação até o pH se aproximar em torno de 4,5 a 4,7 sendo, em seguida, resfriado a 4°C, por 4 horas. Após o resfriamento, foi realizada a quebra da coalhada por agitação, até a mesma adquirir uma textura homogênea. Realizou-se o resfriamento, em temperatura entre 4 e 7°C e foi adicionado a sacarose.

Promoção e Realização:



Apoio Institucional:



Organização:



CONSTRUINDO SABERES, FORMANDO PESSOAS E TRANSFORMANDO A PRODUÇÃO ANIMAL

Após realizada a adição da sacarose, foi feito o envase em embalagens de polietileno com capacidade de 250 mL, rotuladas, resfriadas e armazenadas sob refrigeração a 4°C, para utilização nas análises sensoriais.

A adição da sacarose foi feita nas proporções de 10 e 15%. Para análise sensorial foi realizado um teste de aceitação onde os provadores avaliaram as amostras quanto aos parâmetros consistência, sabor, cor, aroma, aparência, acidez e doçura, por meio de uma escala hedônica estruturada de 9 pontos (9 = gostei muitíssimo; 1= desgostei muitíssimo), de acordo com a legenda proposta por Minin (2010).

A avaliação sensorial foi realizada em cabines individuais, contando com a participação de 100 provadores com idades entre 10 e 52 anos, não treinados e instruídos sobre o preenchimento do formulário de avaliação.

As amostras foram oferecidas ao acaso, em copos de plástico descartáveis com capacidade de 50 ml, os quais foram codificados com números aleatórios de três dígitos, correspondendo aos iogurtes com 10 e 15% de sacarose. Foram fornecidos biscoitos do tipo água e sal, para eliminação da impressão anterior entre a avaliação das amostras.

Os dados da análise sensorial dos iogurtes foram submetidos ao delineamento inteiramente casualizado com três repetições e posteriormente foram analisados por meio do programa estatístico Assistat, versão 7.6 beta, e submetidos à comparação de médias pelo teste de Tukey a 5% de probabilidade.

Resultados e Discussão

A avaliação das características sensoriais de um alimento é um fator que se mostra de fundamental importância, visto que a análise sensorial é um parâmetro para verificar a aceitabilidade do produto no mercado (Cunha et al., 2009).

Na tabela 1 são apresentadas as médias de aceitação, pelos provadores, do iogurte a base de leite de cabra com duas concentrações diferentes de sacarose.

Promoção e Realização:



Apoio Institucional:



Organização:



CONSTRUINDO SABERES, FORMANDO PESSOAS E TRANSFORMANDO A PRODUÇÃO ANIMAL

Tabela 1 - Médias de aceitação, pelos provadores, do iogurte a base de leite de cabra com duas concentrações diferentes de sacarose

Tratamento (% de sacarose)	Cor	Aroma	Sabor	Consistência	Brilho	Aparência Global
10	2,17	2,66	2,13	2,52	2,50	2,30
15	2,31	2,65	2,28	2,62	2,60	2,37
Total	2,24	2,66	2,20	2,57	2,55	2,33
C.V* (%)	68	64	74	75	63	66

*C.V - coeficiente de variação

Não houve diferença estatística entre os tratamentos para nenhuma das características. A média total demonstrou que independente da porcentagem de açúcar o produto teve uma boa aceitação. O coeficiente de variação (C.V) foi alto em todas as características avaliadas, isso ocorreu devido cinco dos provadores darem notas muito altas, havendo uma discrepância com os demais.

Oliveira et al.(2004) comprovaram que a aceitação ou rejeição de sobremesas lácteas encontrou-se intimamente relacionada com a cor, o sabor e a consistência que elas apresentaram; quanto à cor, os consumidores relataram que a tonalidade acentuada e brilhante de algumas amostras, como a da baunilha, foi um dos principais atrativos durante os estudos realizados com amostras de iogurte natural.

Conclusão

O iogurte adoçado a base de leite de cabra obteve boa aceitação, indicando ser um produto com potencial mercado consumidor. A produção de iogurte é uma boa estratégia para o aproveitamento do leite caprino produzido no Brasil, visto que trata-se de um produto alimentício com propriedades nutricionais relevantes.

CONSTRUINDO SABERES, FORMANDO PESSOAS E TRANSFORMANDO A PRODUÇÃO ANIMAL

Referências

- Antunes, A.E.C.; Marasca, E.T.G.; Moreno, I.; Dourado, F.M.; Rodrigues, L.G. e Lerae, A.L.S. 2007. Desenvolvimento de buttermilk probiótico. *Ciência e Tecnologia Alimentar* 27:83-90.
- Brandão, S.C.C. Tecnologia da produção industrial de iogurte. 1997. p.52. In: *Semana do Laticinista*, Juiz de Fora.
- Cunha, C. S.; Castro, C. F.; Pires, C. V.; Pires, I. S. C. I; Halboth, N. V. e Miranda, L. S. 2009. Influência da textura e do sabor na aceitação de cremes de aveia por indivíduos de diferentes faixas etárias. *Alimentos e Nutrição* 20:573- 580.
- Minim, V. P. R. 2010. *Análise Sensorial: estudos com consumidores*, 2ª ed., Ed. UFV, Viçosa.
- Oliveira, A. C. S.; Santos, E.P.; Silva, M.S.; Vieira, T.P.R. e Silva, S.M. 2011. O impacto do consumo de refrigerantes na saúde de escolares do colégio Gissoni. *Revista Novo Enfoque* 12:68-79.

Promoção e Realização:



Apoio Institucional:



Organização:

