

ACEITAÇÃO DE GELEIA DE MORANGO PREPARADA COM AÇÚCAR E ADOÇANTE (APOIO UNIP)

Aluna: Letícia da Silva

Orientadora: Profa. Lara Bérghamo Silva

Curso: Nutrição

Campus: São José do Rio Preto

A pesquisa teve por objetivo desenvolver e avaliar a aceitabilidade da geleia de morango com açúcar e adoçante artificial, avaliando a preferência dos voluntários frente à geleia adicionada de açúcar e à geleia adicionada de adoçante. Os métodos utilizados foram caracterizados segundo o Ministério da Educação. Método Sensorial Discriminativo: Foram avaliadas as diferenças sensoriais entre dois produtos ou mais. Dentre esse método, o teste realizado foi o Duo-trio, que determina a diferença entre um padrão e uma amostra. Método Sensorial Afetivo: Nesse método o objetivo foi avaliar a preferência e aceitabilidade de um produto, sendo assim verificou-se o mais aceito e consumido com mais frequência pelos participantes do estudo. A conclusão é que, dentre os 13 provadores, a geleia 2, elaborada com adoçante, foi avaliada como indiferente ao paladar de 5 voluntários (38%), e de 4 voluntários (31%) para a geleia 1, com açúcar. Quatro voluntários (31%) relataram gostar da geleia 1, e 3 (23%) relataram gostar da geleia 2. Em relação à opção “adorei”, a geleia 1 recebeu voto de 5 voluntários (38%), e a geleia 2 de 4 (31%). O quarto percentual na classificação de aceitabilidade mostra que 1 pessoa (8%) marcou “não gostei” apenas para a geleia 2, e nenhum provador (0%) marcou essa opção para geleia 1. De forma geral, a geleia com adoçante foi bem aceita pelos voluntários e, apesar de a maioria preferir a com adoçante (54%), a com açúcar teve melhor aceitação (69%).