ISSN 2525-6580, Serrinha, Bahia - v.8, n. especial 1, 2023. https://doi.org/10.59033/cm.v8iespecial1.1129
Anais do VI Seminário de Pesquisa, Extensão, Inovação e Cultura do Território do Sisal

ACEITAÇÃO E INTENÇÃO DE COMPRA DE IOGURTE TIPO SUNDAE DIETÉTICO E CONVENCIONAL DE ABACAXI

ACCEPTANCE AND INTENTION TO PURCHASE DIETARY AND CONVENTIONAL PINEAPPLE SUNDAE YOGURT

Ayane Victória Miranda de Jesus[1], Carla Maysa dos Anjos Dantas[2], Jaqueline Lima de Oliveira[3], Isabelly Oliveira Dantas[4], Maria Antônia Carvalho Lima de Jesus[5]

[1]Estudante do curso Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia, Campus Serrinha. Email: ayanevictoriamiranda@gmail.com
[2] Estudante do curso Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia, Campus Serrinha. Email: carlamaysa20@gmail.com.
[3] Estudante do curso Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia, Campus Serrinha. Email: jaquelinelimadeoliveira79@gmail.com.
[4] Estudante do curso Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia, Campus Serrinha. Email: isabellyoliveira154@gmail.com.
[5] Doutora em Biotecnologia pela Universidade Estadual de Feira de Santana -BA. Professora do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Baiano – Campus Serrinha. Email: maria.carvalho@ifbaiano.edu.br

Recebido: 05/11/2023 - **Revisado**: 27/11/2023 - **Aceito:** 05/12/2023 - **Publicado:** 07/12/2023

RESUMO: O presente trabalho teve como objetivo avaliar a aceitação global e intenção de compra do iogurte tipo *sundae* dietético e convencional de abacaxi. O iogurte convencional foi elaborado com açúcar e o dietético com edulcorantes e agente de corpo. Para o processo de produção, os ingredientes usados foram pasteurizados e resfriados. Após a refrigeração, o inóculo foi adicionado para o processo de fermentação. As amostras foram submetidas a análise sensorial com 50 provadores não treinados. O índice de aceitação das amostras também foi calculado. Os resultados do teste de aceitação mostraram uma preferência pelo iogurte dietético (50% dos provadores gostaram muitíssimo dessa versão) e um percentual de 62% dos provadores que atribuíram nota 5 (certamente compraria) para a análise de intenção de compra. O índice de aceitação para o iogurte dietético foi de 94%. Os resultados obtidos para o iogurte dietético são importantes visto que os substitutos do açúcar, não causaram um impacto negativo na aceitação global do produto, tornando-o similar ao produto convencional.

Palavras – chave: Sensorial; Leite Fermentado; Edulcorante.

ABSTRACT: The present study aimed to evaluate the global acceptance and purchase intention of dietary and conventional pineapple sundae yogurt. Conventional yogurt is made with sugar and dietary yogurt is made with sweeteners and body agents. For the production process, the ingredients used were pasteurized and cooled. After refrigeration, the inoculum was added for the fermentation process. The samples were subjected to sensory analysis with 50 untrained tasters. The sample acceptance rate was also calculated. The results of the acceptance test showed a preference for dietary yogurt (50% of tasters really liked this version) and a percentage of 62% of tasters who gave a score of 5 (I would certainly buy it) for the purchase intention analysis. The acceptance rate for dietary yogurt was 94%. The results obtained for dietary yogurt are important since sugar substitutes did not have a negative impact on the global acceptance of the product, making it similar to the conventional product.

Keywords: Sensory; Fermented Milk; Sweetener.

Este trabalho está licenciado sob uma Licença Internacional Creative Commons Attribution-NonCommercial-ShareAlike 4.0 International

INTRODUÇÃO

Inovar em produtos e processos, atualmente, representa uma condição indispensável para manter-se competitivo no mercado. A tecnologia de alimentos busca sempre a inovação, visando o aproveitamento das matérias primas alimentares para o desenvolvimento de novos produtos. Um dos nichos de mercado que têm atraído atenção dos consumidores e está em crescimento é o segmento de alimentos para fins especiais. Dentro deste segmento, tem-se os alimentos dietéticos sem adição de açúcar (NOGUEIRA; JESUS, 2014).

Vários são os produtos que podem ser processados sem adição de açúcar na sua formulação, sendo o segmento lácteo um setor em potencial para esses produtos. O iogurte é um leite fermentado com forte potencial a ser explorado na categoria de produtos dietéticos devido a suas propriedades sensoriais, nutritivas e funcionais e consumo cada vez mais frequente.

O presente trabalho teve como objetivo o desenvolvimento do iogurte tipo *sundae* dietético e convencional de abacaxi e sua avaliação sensorial (aceitação global e intenção de compra).

MATERIAIS E MÉTODOS

Os materiais usados para o desenvolvimento do iogurte convencional (com açúcar) foram: leite esterilizado (3 litros), iogurte natural (510 gramas), açúcar cristal (10% para cada litro de leite). Para o iogurte dietético, os ingredientes usados foram: leite UHT (3 litros), iogurte natural (510 gramas); agente de corpo maltodextrina e edulcorantes: ciclamato de sódio, sacarina sódica e sucralose (40 gramas). Para a compota de abacaxi com açúcar utilizou-se 1 kg de abacaxi para 1 litro de calda de açúcar cristal (430 gramas de açúcar). Para a compota de abacaxi *diet* foi utilizada a mesma massa de abacaxi e 40 gramas de edulcorante em substituição ao açúcar.

Processamento dos iogurtes (*diet* e convencional) e das compotas (*diet* e convencional)

Para esta etapa, o leite foi misturado com o açúcar (iogurte convencional) /edulcorante (iogurte dietético) e submetido ao tratamento térmico (75ºC/15s).

Na sequência, foi resfriado até 45ºC e adicionado o fermento lácteo (iogurte natural). A fermentação ocorreu até pH 4,6. Após a fermentação, o produto foi mantido em refrigeração (4 ºC) até o momento da análise sensorial.

Para a elaboração da compota de abacaxi convencional, o açúcar foi dissolvido em 1 litro de água e misturado com o abacaxi, essa mistura sofreu um processo de cocção por 30 minutos. O mesmo procedimento foi feito com o edulcorante. Após o processamento, as compotas foram envasadas a quente e armazenadas sob refrigeração.

Análise sensorial

O presente trabalho foi desenvolvido no laboratório de Agroindústria do Instituto Federal Baiano, *campus* Serrinha, no período de agosto a outubro de 2023. As amostras foram avaliadas por 50 provadores não treinados, composto por estudantes e servidores do IF Baiano *campus* Serrinha, com faixa etária entre 15 e 50 anos. 30 gramas de cada amostra foram servidas aos provadores em copos de 50 mL, codificados com três dígitos, obtidos de uma tabela de números aleatórios. Para o teste de aceitação das amostras de iogurte *diet* e convencional foi aplicada uma escala hedônica estruturada de nove pontos variando de 1 - desgostei extremamente a 9 – gostei extremamente. Foi avaliado, também, a intenção de compra do produto usando uma escala de cinco pontos onde 1 – certamente não compraria e 5 – certamente compraria.

Análise Estatística e Índice de Aceitação (IA) dos produtos

Os dados foram submetidos a análise de variância (ANOVA) ao nível de 5% de probabilidade. A equação usada para o cálculo do índice de aceitação dos produtos foi: IA (%) = (Nota média para cada produto/Nota máxima para cada produto) x 100.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

As Figuras 1 e 2 apresentam os resultados do teste de aceitação e intenção de compra (respectivamente) para as formulações dos iogurtes.

Figura 1. Resultados do teste de aceitação para as formulações dos iogurtes *diet* e convencional.

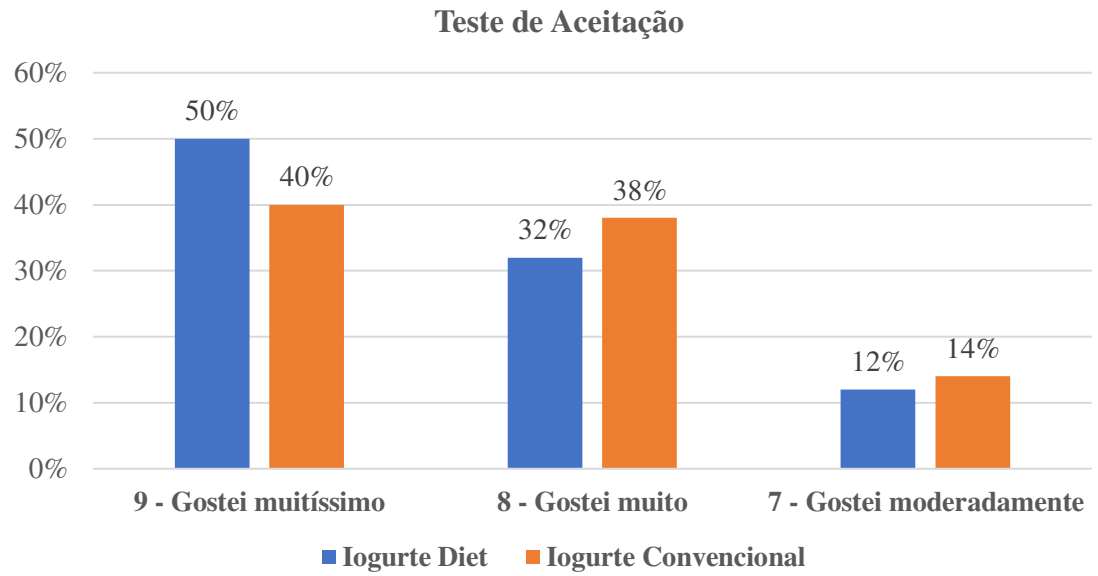
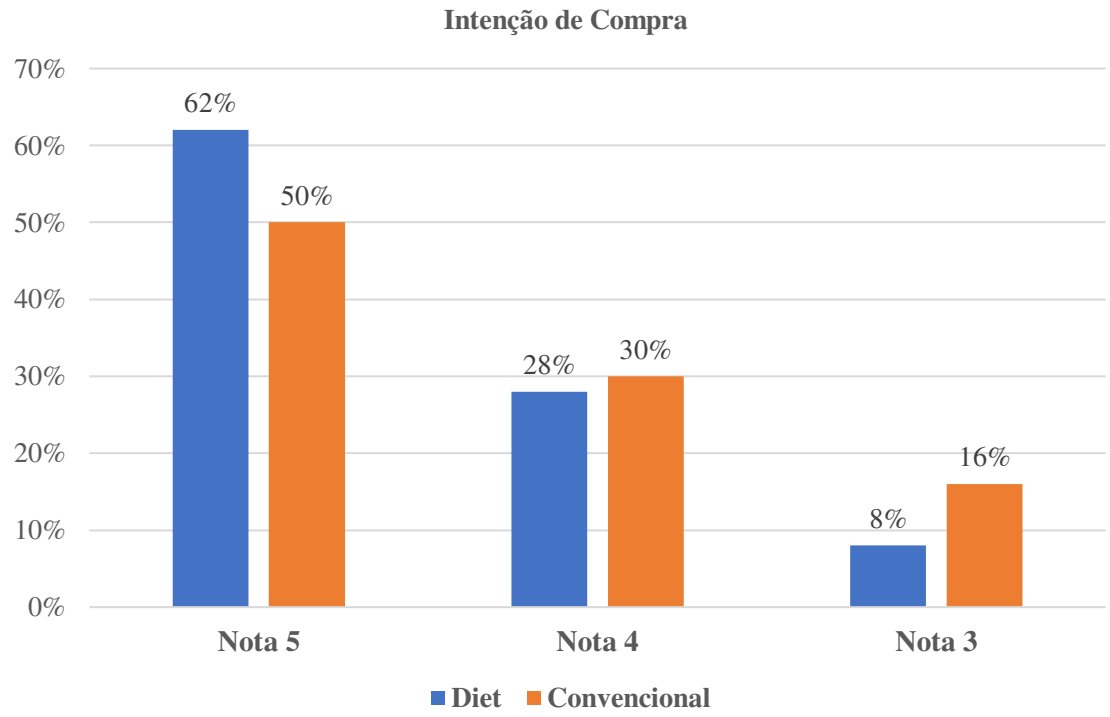


Figura 2. Resultados do teste de intenção de compra para as formulações dos iogurtes *diet* e convencional.



De acordo com o gráfico (Teste de aceitação), 50% (n= 25 provadores) gostaram muitíssimo do iogurte na versão dietética, enquanto que 40% (n=20 provadores) gostaram muitíssimo da versão convencional. Estatisticamente, verificou-se que os iogurtes produzidos sem açúcar (versão dietética) e com

açúcar não diferiram entre si (p>0,05) (F calculado; 1,41< F tabelado, 4,03) para o teste de aceitação global.

Um dos grandes desafios do processamento de alimentos dietéticos é a obtenção de produtos sem açúcar na sua composição, mas com características similares ao produto convencional (com açúcar) visto que a ausência de açúcares em produtos processados, que normalmente o contém em quantidades elevadas, altera características como sabor, textura e aroma.

O Índice de Aceitação (IA) das duas versões de iogurte foram: 94% para o iogurte dietético e 89% para o iogurte convencional. De acordo com Dutcosky (2013), é considerado um IA com boa repercussão, quando seu valor é acima de 70%. Diante disso, os dois produtos apresentaram um excelente índice de aceitação, sendo o IA do iogurte dietético superior ao iogurte convencional. Rodrigues *et al*. (2021) desenvolveram um iogurte dietético com sucralose e tiveram uma boa aceitação do produto final concluindo que a adição do edulcorante não influenciou na aceitabilidade dos produtos. Com relação ao resultado para intenção de compra, 62 % (n=31 provadores) certamente comprariam o iogurte dietético e 50% (n=25) certamente compraria a versão tradicional do iogurte.

CONCLUSÕES

O iogurte dietético não diferiu estatisticamente do iogurte convencional para o teste de aceitação global, ou seja, os ingredientes usados no iogurte dietético, como substitutos do açúcar, não causaram um impacto negativo na aceitação global do produto tornando-o similar ao produto convencional. Ambos os produtos tiveram um índice de aceitação acima de 70%, sendo que para o iogurte dietético esse percentual foi de 94%.

REFERÊNCIAS

DUTCOSKY, S. D. **Análise Sensorial de Alimentos.** 3. ed. rev. e ampl. Curitiba. 239p., 2013.

NOGUEIRA, J. P.; JESUS, M. A. C. L. DE. Desenvolvimento, avaliação físico – química, sensorial e colorimétrica da geleia de seriguela diet. **Revista**

Brasileira de Tecnologia Agroindustrial, v. 08, n. 02, p. 1531-1544, 2014. Disponível em: https://periodicos.utfpr.edu.br/rbta/article/view/1612. Acesso em: 10 nov. 2023.

RODRIGUES, A. P. de S.; SANTOS, G. A. de S.; CARVALHO, H. J. M.; SCHMIELE, M.; SOBRINHO, P. de S. C.; ROCHA, L. de O. F. Efeito da adição de colágeno e sucralose nas características tecnológicas e sensoriais do iogurte. **Research, Society and Development**, v. 10, n. 11, 2021. DOI: http://dx.doi.org/10.33448/rsd-v10i11.19841 Disponível em: https://www.researchgate.net/publication/354550332_Efeito_da_adicao_de_colageno_e_sucralose_nas_caracteristicas_tecnologicas_e_sensoriais_do_iogurte Acesso em: 10 nov. 2023.