CADERNOS MACAMBIRA

ISSN 2525-6580, Serrinha, Bahia - v.8, n. especial 1, 2023. https://doi.org/10.59033/cm.v8iespecial1.1130
Anais do VI Seminário de Pesquisa, Extensão, Inovação e Cultura do Território do Sisal

ACEITAÇÃO E INTENÇÃO DE COMPRA DE BEBIDA LÁCTEA FERMENTADA DIETÉTICA E CONVENCIONAL DE TAMARINDO

ACCEPTANCE AND INTENTION TO PURCHASE TAMARIND DIETARY AND CONVENTIONAL FERMENTED MILK DRINK

Flávia Oliveira Santana[1], Alisson de Jesus Ferreira[2], Railan da Silva Oliveira[3], Graziela da Cruz Silva[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: santanaflavia532@gmail.com.
[2] Estudante do curso Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia, Campus Serrinha. Email: alissonjf07@gmail.com.
[3] Estudante do curso Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia, Campus Serrinha. Email: railansilvade777@gmail.com.
[4] Estudante do curso Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia, Campus Serrinha. Email: Silvagrazi21122@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:** 04/12/2023 - **Publicado:** 07/12/2023

RESUMO: O mercado de alimentos para fins especiais tem crescido nos últimos anos devido a uma busca crescente por alimentos mais saudáveis. Os alimentos sem açúcar fazem parte dessa categoria de alimentos e os produtos derivados de leite são uma opção para esse segmento. Este trabalho teve como objetivo avaliar a aceitação global e intenção de compra da bebida láctea fermentada dietética e convencional de tamarindo. Foram elaboradas duas formulações: a convencional e a diet com adição de edulcorantes. A análise sensorial foi realizada para efeito de comparação das bebidas lácteas mediante a aceitação global e teste de intenção de compra. Com relação a intenção global não houve diferença estatística entre as amostras sendo o índice de aceitação de 89% para as duas amostras avaliadas.

Palavras – chave: Sensorial; Derivado de Leite; Edulcorante.

ABSTRACT: The special purpose food market has grown in recent years due to a growing search for healthier foods. Sugar-free foods are part of this food category and dairy products are an option for this segment. This work aimed to evaluate the global acceptance and purchase intention of dietary and conventional tamarind fermented milk drinks. Two formulations were developed: conventional and diet with added sweeteners. Sensory analysis was carried out for the purpose of comparing dairy drinks through global acceptance and purchase intention testing. Regarding the overall intention, there was no statistical difference between the samples, with an acceptance rate of 89% for the two samples evaluated.

Keywords: Sensory; Milk Derivative; Sweetener

INTRODUÇÃO

A produção de alimentos sem adição de açúcar segue uma tendência mundial crescente que é a de produtos *diet* e *light*, apropriados para pessoas

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

que procuram hábitos alimentares mais sadios, reduzir ou equilibrar o peso e para quem apresenta transtornos alimentares sendo impossibilitados de consumir um determinado tipo de nutriente como é o caso dos diabéticos.

Dentre os diversos produtos alimentares disponíveis no mercado, os produtos derivados do leite são uma excelente opção para essa categoria de produtos, a exemplo, temos a bebida láctea fermentada que é amplamente comercializada na versão convencional com açúcar e que pode apresentar uma versão adaptada onde o açúcar é substituído por edulcorantes e agentes de corpo.

A escolha do sabor para a bebida láctea fermentada traz, também, um diferencial para esse produto. O tamarindo é uma matéria-prima regional valorizada por seus componentes nutricionais. Apresenta significativo nível de vitamina C, E e do complexo B além de ser rico em antioxidantes (Souza *et al.*, 2016)

Diante disso, o presente trabalho teve como objetivo o desenvolvimento da bebida láctea fermentada dietética e convencional de tamarindo e sua avaliação sensorial (aceitação global e intenção de compra).

MATERIAIS E MÉTODOS

Os ingredientes usados para o desenvolvimento da bebida láctea fermentada (B.L.) convencional (com açúcar) foram: leite UHT (1500 mL), soro de leite em pó reconstituído (5% - 1500 mL), iogurte natural (510 gramas), açúcar cristal (10% - 300 gramas) e amido (1%-30 gramas). Para a B.L. fermentada dietética, os ingredientes usados foram: leite UHT (1500 mL), soro de leite em pó reconstituído (5% - 1500 mL), iogurte natural (510 gramas), amido (1%-30 gramas), agente de corpo maltodextrina e edulcorantes: ciclamato de sódio, sacarina sódica e sucralose (40 gramas). Para a geleia de tamarindo com açúcar utilizou-se 60% de fruta para 40% açúcar e o equivalente de edulcorante para a B.L. dietética.

Processamento das B.L. fermentadas (*diet* e convencional) e das geleias (*diet* e convencional)

Para esta etapa, o leite foi misturado com o soro diluído, o amido e o açúcar (B.L convencional) /edulcorante (B. L. dietética) e submetidos ao tratamento térmico (75ºC/15s). Na sequência, a mistura foi resfriada 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 geleia de tamarindo convencional, 60% de fruta foi misturada com 40% açúcar e para a geleia *diet*, 60% de fruta foi misturada com o equivalente de edulcorante. Após a mistura, procedeu-se com a cocção até concentração final de sólidos (69ºBrix – Geleia. convencional e 25ºBrix – Geleia *diet*). Após o processamento, as geleias foram envasadas a quente e armazenadas sob refrigeração. No produto final, foi misturado 20% da geleia em função do volume final de B.L.

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 avaliada, 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

A Figura 1 e a figura 2 apresentam os resultados do teste de aceitação e intenção de compra, respectivamente, para as formulações das bebidas lácteas fermentadas dietética e convencional de tamarindo.

Figura 1. Resultados do teste de aceitação para as formulações das bebidas lácteas fermentadas dietética e convencional de tamarindo.

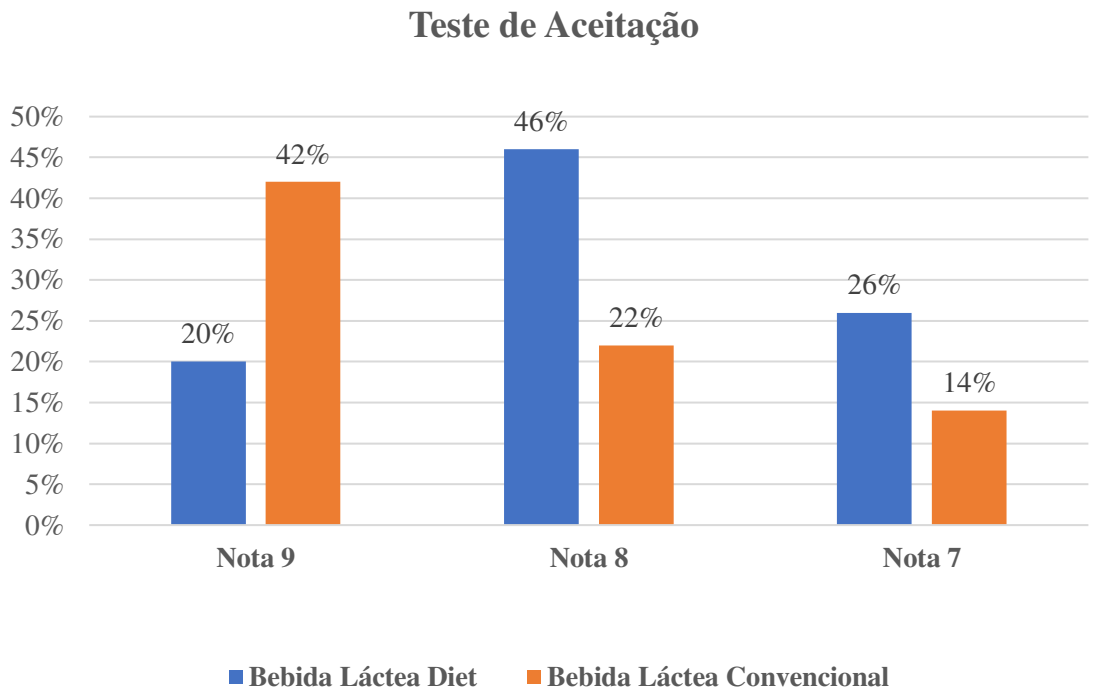
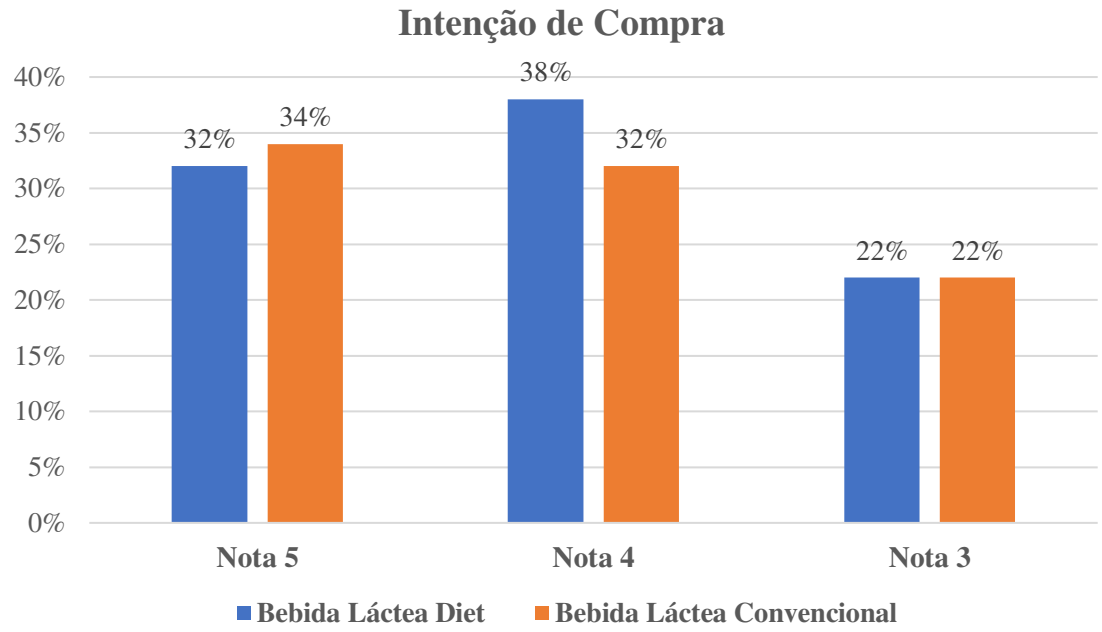


Figura 2. Resultados do teste de intenção de compra para as formulações das bebidas lácteas fermentadas dietética e convencional de tamarindo.



De acordo com a Figura 1 (Teste de aceitação), 46% (n=23 provadores) gostaram muito da bebida láctea fermentada *diet* de tamarindo enquanto que 42% (n=21 provadores) gostaram muitíssimo da versão convencional. As bebidas lácteas fermentadas. produzidas sem açúcar e com açúcar não diferiram entre si estatisticamente (p>0,05) (F calculado: 0,066 < F tabelado: 4,03) para o teste de aceitação global.

O resultado obtido é muito importante visto que os produtos que têm o açúcar substituído pelo edulcorante durante o processamento apresentam problemas na textura e no sabor quando comparados com o respectivo produto na versão convencional (com açúcar) gerando um impacto na qualidade sensorial (Oliveira *et al*., 2004). Se essas diferenças não forem significativas durante a análise sensorial implica que os ingredientes usados na formulação dietética, como substitutos do açúcar, foram satisfatórios a nível de processo não gerando um impacto negativo nas caraterísticas finais do produto.

O resultado para intenção de compra mostra que 38% (n=19 provadores) provavelmente comprariam a bebida láctea fermentada dietética e 34% (n=17) certamente comprariam a versão tradicional da bebida láctea. O Índice de Aceitação (IA) das duas versões de bebida láctea foi: 89%. 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.

CONCLUSÕES

A substituição do açúcar pelo edulcorante na formulação dietética não teve um impacto negativo na aceitação do produto pelos provadores. Ambos os produtos obtiveram um índice de aceitação de 89%. Considerando o teste de intenção de compra, observou-se que a maior parte dos provadores (70%, n=35) certamente/provavelmente comprariam a bebida láctea fermentada dietética de tamarindo.

REFERÊNCIAS

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

OLIVEIRA, A. P. V. de; FRASSON, K.; ALMEIDA, T. C. A. de; BENASSI, M. de T. Aceitação de sobremesas lácteas dietéticas e formuladas com açúcar: teste afetivo e mapa de preferência interno. **Ciência e Tecnologia de Alimentos**, v.24, n.4, p.627- 633, 2004. Disponível em: https://www.scielo.br/j/cta/a/zyypQYPtmncXxBFcsTRwqFh/?format=pdf&lang=pt. Acesso em: 10 nov. 2023.

SOUZA, F. G. de.; BARBOSA, F. da F.; RODRIGUES, F. M. Avaliação de geleia de tamarindo sem pectina e com pectina proveniente do albedo do maracujá amarelo. **Journal of Bioenergy of Food Science**, v. 3, n. 2, 2016. Disponível: https://www.researchgate.net/publication/304612645_Avaliacao_de_geleia_de_tamarindo_sem_pectina_e_com_pectina_proveniente_do_albedo_do_maracuja_amarelo. Acesso em: 10 nov. 2023.