



FEPEG

FÓRUM DE ENSINO,
PESQUISA, EXTENSÃO
E GESTÃO

TRABALHOS CIENTÍFICOS APRESENTAÇÕES ARTÍSTICAS E CULTURAIS DEBATES MINICURSOS E PALESTRAS

23 A 26 SETEMBRO DE 2015
Campus Universitário Professor Darcy Ribeiro

ISSN 1806-549X

A HUMANIZAÇÃO NA CIÊNCIA, TECNOLOGIA E INOVAÇÃO



ANÁLISE SENSORIAL DE BEBIDAS LÁCTEAS FERMENTADAS ADICIONADAS DE DIFERENTES FRUTAS DO CERRADO E SUPLEMENTADAS COM FERRO

Autor(es): Julliane Souza Barbosa Figueiredo, Igor Viana Brandi, Grazielle Layanne Mendes Santos, Larissa Bessa Fernandes

A evolução da tecnologia possibilita uma aplicação mais avançada de enriquecer os valores nutricionais dos alimentos encontrados no nosso dia-a-dia, prevenindo carências nutricionais. A anemia ferropriva é um dos maiores problemas nutricionais em crianças, repercutindo principalmente no atraso do desenvolvimento infantil. As matérias-primas de fácil obtenção e renovável é ponto estratégico para a produção de alimentos. O valor nutricional, sustentabilidade e baixo custo são fatores importantes para o uso das matérias-primas, frutas do cerrado e soro de leite, na produção de bebida láctea. O objetivo deste trabalho foi verificar a aceitação de bebidas lácteas fermentadas suplementadas com ferro de quatro sabores de frutas dos cerrado, sendo estas Cagaita, Coquinho-azedo, Tamarindo e Umbu. A metodologia compreendeu na produção das bebidas lácteas, sendo avaliada a qualidade do produto, por meio de análises físico-químicas e microbiológicas. Para saber a aceitação desta bebida láctea, foi realizado o teste de aceitabilidade com crianças e adolescentes de 6 a 14 anos, estudantes do ensino fundamental de escola pública da cidade de Montes Claros – MG; através do Teste de Escala Hedônica Híbrida de 5 pontos. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da UFMG. Os resultados foram analisados considerando as variáveis faixas etárias e gêneros dos provadores. Os dados foram tabulados e analisados no SAS/STAT software com nível de significância de 5% pelo teste F. Utilizou-se a Análise de Variância (ANOVA). Para determinar qual bebida obteve melhor aceitação foi realizado o teste de média Tukey, com nível de significância de 5%. Nos resultados da análise de variância o Pr das variáveis bebida, idade e sexo foram menores que 0,005, existindo portanto diferenças de aceitação entre os sabores das bebidas. As variáveis idade e sexo influenciaram na nota dos provadores. Avaliou-se a média das notas e estas diferiram quanto a significância, apresentando em diferentes agrupamentos de Tukey. Conclui-se que a aceitação das bebidas é diferente quanto ao sabor, sendo os sabores mais aceitos o de Coquinho e Cagaita e os menos aceitos Tamarindo e Umbu. Apesar das diferenças de preferências por sabor, as bebidas foram bem aceitas. Espera-se que este alimento traga benefícios tecnológicos e nutricionais, a partir de constituintes nutritivos e de baixo custo, valorizando frutas nativas da região e sua utilização em produtos que trazem benefícios para saúde da população.

Número de parecer do comitê de ética: 38664014100005149