



ANÁLISE SENSORIAL DE BOLO COM ADIÇÃO DE BETA-CAROTENO MICROENCAPSULADO EM LIPOSSOMAS POR TESTE AFETIVO DE ACEITAÇÃO E MAPA DE PREFERÊNCIA INTERNO

Bitencourt, C. M.; Toniazzo, T.; Pinho, S.C.

¹Departamento de Engenharia de Alimentos - Faculdade de Zootecnia e Engenharia de Alimentos - Pirassununga, São Paulo, e-mail: camilabitencourt@usp.br.

É crescente a busca por inovações de produtos nas indústrias alimentícias, sendo que são maiores as exigências pelos consumidores por alimentos saudáveis. Os benefícios dos alimentos estão relacionados com as substâncias bioativas existentes (antioxidantes, vitaminas, dentre outros). O beta-caroteno é um carotenoide, possui capacidade antioxidante e atua na prevenção do câncer e de doenças cardiovasculares. Assim, o objetivo deste trabalho foi aplicar beta-caroteno microencapsulado em lipossomas (BCML) em bolos e avaliar a aceitação sensorial desses produtos. Contudo, foram testadas quatro formulações: 1) Sem beta-caroteno, padrão (P), 2) Com beta-caroteno livre (L), 3) Com BCML, 80 ml de dispersão (E80), e 4) Com BCML, 120 ml de dispersão (E120). Os bolos foram avaliados por teste de aceitação utilizando escala hedônica estruturada de nove pontos, sendo realizado por 63 consumidores. Avaliou-se os atributos: aroma, textura, cor, sabor e qualidade global. Os dados obtidos foram analisados por Mapa de Preferência interno (MPI) e Análise de Variância (ANOVA) com comparação de médias (Teste de Tukey). Em relação ao aroma não houve diferença significativa nas formulações, para o atributo textura, cor e sabor, houve diferença significativa. Na textura, a amostra mais aceita foi a P (aceitação 7,1) e a amostra menos aceita foi a L (aceitação de 6,3). Para cor e sabor, a amostra P apresentou aceitação de 6,8 e a amostra E120 apresentou aceitação de 6,1. Além disso, os resultados indicaram que a amostra P foi a mais aceita entre os consumidores (aceitação de 6,8) e a amostra E120 a menos aceita (aceitação de 6,2). Entretanto, a média de aceitação das amostras foi entre 6,0 e 7,0, o que corresponde a gostei ligeiramente e a gostei moderadamente, respectivamente, considerando-se um bom comportamento entre os consumidores. Esses resultados foram relacionados e confirmados com o MPI. Podemos concluir que a incorporação de BCML em bolos garante um produto benéfico e atrativo. Entretanto, a formulação P foi a mais preferida entre os consumidores, porém, as amostras com adição de BCML obtiveram um bom comportamento entre os consumidores. O desenvolvimento desse produto deve ser testado em outras concentrações de BCML para a melhor aceitação dos consumidores.

Agradecimentos: A CAPES pela bolsa de mestrado da aluna C. M. B e a FAPESP pela bolsa de mestrado da aluna T. T.