



PERFIL SENSORIAL: ACEITABILIDADE E PREFERÊNCIA DE SOBREMESAS FEITAS COM CHOCOLATE E CACHAÇA ADICIONADAS DE PIMENTA OU HORTELÃ

Pereira, E.S¹.; Sousa, T. P. R².; Lima, J.B.A².; Pinheiro, Thatyany C¹.; Pinheiro, Thayane C¹.; Coelho, N.R¹.; Sousa, A.M.A¹.; Machado, M.S¹

¹Curso de Tecnologia em Alimentos, IFMA - Campus Zé Doca – MA,

²Professora do Curso de Tecnologia em Alimentos, IFMA – Campus Zé Doca – MA, e-mail: edileuza_sp@hotmail.com

A aceitação de um produto no mercado é a base para a produção de novos produtos. O chocolate é bastante consumido e possui em sua composição substâncias que atuam no sistema neurotransmissor conferindo a quem lhe degusta uma sensação de bem-estar. Atualmente a tecnologia de alimentos vem trabalhando de forma inovadora na tentativa de elevar a diversidade de produtos para o consumidor, agregando valor nutricional, medicinal e sensorial como, por exemplo, a pimenta e a hortelã que apresentam propriedades medicinais e a cachaça que detém um sabor diferenciado. O trabalho teve como objetivo avaliar a aceitabilidade e preferência de sobremesas feitas com chocolate e cachaça adicionadas de pimenta ou hortelã. Para a elaboração da sobremesa foram utilizados: chocolate, cachaça, leite condensado, água e açúcar sendo uma parte adicionada de pimenta e outra adicionada de hortelã. Os testes sensoriais de aceitabilidade e preferência foram realizados em local aberto, com a seleção de 50 julgadores adultos não treinados, sendo 26 homens e 24 mulheres. As amostras foram codificadas com número de três dígitos (235 com pimenta e 248 com hortelã). Todos os julgadores degustaram ambas as opções. O teste de aceitabilidade foi analisado através da escala hedônica de 5 pontos (desgostei extremamente, desgostei moderadamente, nem gostei e nem desgostei, gostei moderadamente, gostei extremamente). Nos resultados do teste de aceitabilidade da amostra 235, 94 % aprovaram o produto e 6% não aprovaram. Já a amostra 248, 80% aprovaram o produto tendo 20% de reprovação. Em relação à preferência 90% dos julgadores preferiram a amostra 235. Com base nos resultados obtidos as sobremesas foram bem aceitas, quanto ao grau de preferência, a sobremesa com pimenta, foi a que mais se sobressaiu.

Agradecimentos: IFMA - Campus Zé Doca