

INTRODUÇÃO

Os alimentos funcionais compreendem grande parte dos alimentos disponíveis para consumo no mercado e constituem um setor que está sempre em desenvolvimento devido ao grande interesse da população, que se mostra cada vez mais preocupada com a qualidade de sua alimentação, visando maiores benefícios à saúde, além da satisfação nutricional básica. Diante disso, se faz necessário o desenvolvimento de novos produtos lácteos funcionais para que a necessidade dos consumidores seja atendida e haja sempre uma maior diversidade de opções disponíveis para consumo.

Kefir é uma bebida láctea viscosa, sendo seus grãos uma mistura de bactérias e leveduras benéficas para saúde, que pode ser utilizado como creme condimentado com plantas aromáticas, como o orégano e pimenta calabresa.

Diante do exposto, objetivou-se com este estudo avaliar a aceitação sensorial e intenção de compra de creme probiótico de kefir de leite, saborizado com orégano e pimenta calabresa.

METODOLOGIA

O creme probiótico foi desenvolvido no laboratório de processamento de leites da agroindústria, do IF baiano campus Senhor do Bonfim-BA. Após a fermentação do leite foi feita a filtragem e, em seguida, realizou-se a condimentação da parte sólida utilizando sal, *Origanum vulgare* L. (orégano) e *Capsicum baccatum* (pimenta calabresa). Os condimentos adicionados objetivaram a saborização do creme, pois o kefir, por si só, apresenta dificuldade de aprovação sensorial pelos consumidores. A comunidade do *campus* foi convidada para provar do produto, por meio de análise sensorial, e suas impressões foram registradas em formulários de teste de aceitação e intenção de compra.

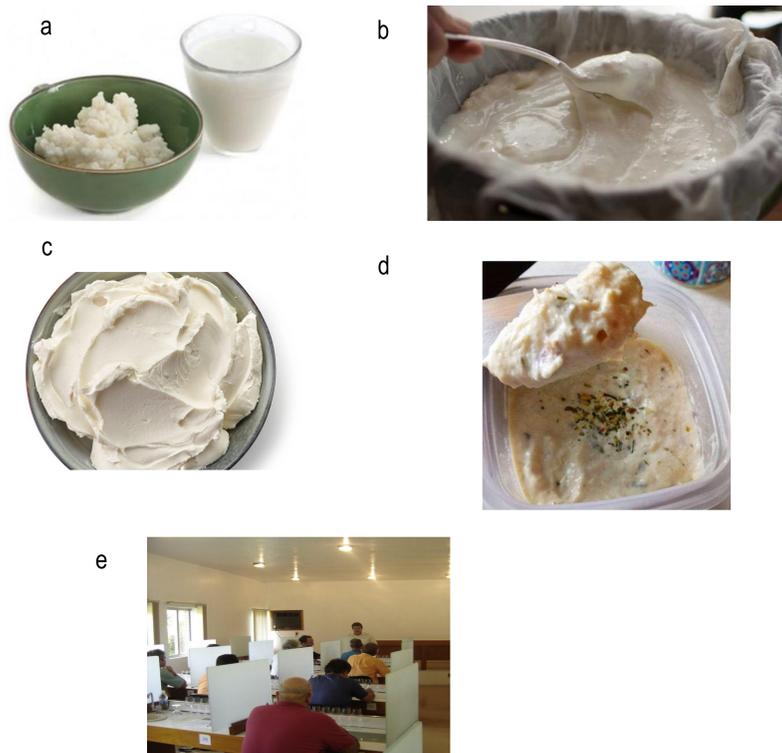


Figura 1. Etapas do desenvolvimento do creme probiótico (a-fermentação; b-coagem para concentração; c-creme concentrado; d-creme condimentado com orégano e pimenta calabresa; e-análise sensorial para aceitação e intenção de compra)

RESULTADOS E CONCLUSÕES

Com relação à impressão global do creme probiótico, 95 % das pessoas gostaram moderadamente e extremamente e 1,67 % desgostou ligeiramente e extremamente.

Com relação ao aroma, 90 % dos provadores gostaram moderadamente e extremamente e 6,67 % desgostaram ligeiramente e extremamente.

Quanto ao sabor, 86,67 % gostaram moderadamente e extremamente e 6,67 % desgostaram ligeiramente e extremamente.

A cor representou 95 % das pessoas que gostaram moderadamente e extremamente e 5 % foram indiferentes.

Com relação à intenção de compra, 83,33 % das pessoas informaram que provavelmente ou certamente comprariam e 15 % declararam indiferentes.

A disposição das notas obtidas do teste de aceitação do creme de kefir saborizado com orégano e pimenta calabresa está situada na região indicativa de aceitação, onde os maiores percentuais de resposta atingiram nota 9 e 8, ou seja, gostei extremamente e gostei muito, expressando a aprovação do produto.

O teste de intenção de compra apresentou resultados positivos, com maioria das notas 5 e 4, certamente compraria e provavelmente compraria.

Portanto, apesar da dificuldade que os consumidores apresentam em aprovar o sabor do kefir em forma de bebida, o presente trabalho demonstrou que o creme de kefir obteve aceitação e intenção de compra, pela maioria dos provadores, quando condimentado com orégano e pimenta calabresa, valorizando ainda mais um produto considerado saudável.

AGRADECIMENTOS