



ESTUDO DA ACEITAÇÃO DE AMBROSIA ELABORADA COM LEITE DE OVELHA¹

SPHOR, Luiza de Ávila²; OSÓRIO, MariaTeresa^{4,5}; OSÓRIO, José Carlos^{4,5}; GONÇALVES, Michelle^{3,5}; ESTEVES, Roger Marlon Gomes^{2,5}; KESSLER, Julcemar Dias^{3,5}; ARNONI, Raquel Klumb^{3,6}; CORRÊA, Gladis Ferreira⁷

¹ Apoio da FAPERGS. ² Engenheiro Agrônomo. ³ Discentes do PPGZ.

⁴ Docente UFPEL, FAEM, Zootecnia. ⁵ Bolsista do CNPq. ⁶ Bolsista da CAPES. ⁷ Docente Unipampa.

Deptº de Zootecnia – FAEM/UFPeI
Campus Universitário – CEP 96010-900. lsphor@hotmail.com

INTRODUÇÃO

A exploração do leite Ovino tem sido vista como alternativa sustentável, de baixo investimento inicial e fácil adoção pela mão-de-obra familiar, podendo melhorar a qualidade de vida do pequeno e médio produtor rural. A produção de leite ovino é uma atividade pouco explorada no estado, visto que nossa produção, basicamente, esta voltada para lã e carne. Com a crescente expansão desta atividade em outros estados brasileiros e até mesmo em outros países, há necessidade de integrarmos este tema ao produtor, com a utilização de raças que estão bastante difundidas em nossa região, como a Corriedale (CORREA, 2007).

A utilização desta valiosa matéria prima para a fabricação de derivados como queijos tipo colonial, entre outros produtos (ambrosia, doce de leite), pode constituir-se em uma excelente opção de renda para as pessoas que vivem no meio rural, já que os preços dos produtos de leite ovinos são de três a quatro vezes mais valorizadas que os procedentes de leite de vaca (OSÓRIO, 2007).

Estudos de mercado no Brasil sobre o consumo de doces mostram que existem 114 milhões de consumidores regulares que consomem, per capita, 2,04 quilos de doce por ano. Este mercado representa cerca de US\$ 6 bilhões, o que mostra o potencial do produto para ser inserido no mercado nacional. Para atingir este objetivo se faz necessário a transferência de tecnologia, identificação de nichos de mercado e a utilização de leite de boa qualidade obedecendo às normas vigentes na legislação (LAGUNA, 1999).

Para avaliar a preferência e/ou aceitação dos produtos acima citados, podem ser utilizados os testes denominados afetivos ou de aceitação. Geralmente um número (>30) de julgadores é requerido para essas avaliações. Os julgadores não são treinados, mas são selecionados para representar uma população alvo (IFT, 1981). Segundo FERREIRA et al. (2000), os testes afetivos são uma importante ferramenta, pois permitem acessar diretamente a opinião do consumidor sobre características específicas do produto ou idéias sobre o mesmo, por isso são

também chamados de testes de consumidor. As principais aplicações dos testes afetivos são a manutenção da qualidade, otimização de produtos e/ou processos e desenvolvimento de novos produtos.

Este trabalho teve por objetivo verificar a aceitação da ambrosia elaborada a partir do leite de ovelha.

Palavras chave: Ovinos, Produção, Subprodutos.

METODOLOGIA

O leite utilizado para a fabricação da ambrosia foi obtido através da ordenha manual de ovelhas da raça Corriedale pertencentes ao rebanho do Centro Agropecuário da Palma, Universidade Federal de Pelotas, Capão do Leão. Para a elaboração da ambrosia foi utilizado 1 litro de leite ovino, 12 ovos e 800 gramas de açúcar, o rendimento obtido foi 1,723 quilograma. Utilizou-se o teste afetivo ou de aceitação da ambrosia de leite de ovelha, sendo as amostras submetidas à apreciação de 50 pessoas não treinadas, que avaliaram o quanto gostaram ou desgostaram dos produtos.

A escala utilizada para aceitação dos produtos vai de 1 à 9 para que seja determinada a intensidade das características organolépticas, onde: 1 = desgostei muitíssimo, 2 = desgostei muito, 3 = desgostei regularmente, 4 = desgostei ligeiramente, 5 = indiferente, 6 = gostei ligeiramente, 7 = gostei regularmente, 8 = gostei muito e 9 = gostei muitíssimo. Conforme o modelo abaixo:

Figura 1 – Escala de nível de aceitação

Nome:.....		
Por favor, prove a amostra de ambrosia e avalie o quanto você gostou ou desgostou utilizando a escala abaixo.		
----- -----	----- -----	----- -----
Desgostei muitíssimo	Indiferente	Gostei muitíssimo

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Tabela 1 – Aceitação da ambrosia pelos avaliadores

Número de avaliadores	Valores de aceitação
30	9,0
3	8,5
9	8,0
5	7,5
2	7,0
1	6,0

A ambrosia obteve uma média de 8,5 (escala de 1 à 9) que denota uma boa apreciação do produto perante os avaliadores.

Os resultados do teste caracterizam o grande potencial para produção deste subproduto do leite ovino, possibilitando ainda ao produtor uma fonte extra de renda.

CONCLUSÃO

A ambrosia elaborada a partir do leite de ovelha obteve aceitação de 94% dos julgadores, mostrando-se assim como mais uma alternativa viável para o produtor ovino.

REFÊRENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

CORREA, G.F. **Produção e composição química do leite ovino em diferentes genótipos e níveis nutricionais**. Pelotas – RS, 2007. 143f. Tese (Doutorado em Zootecnia – Produção Animal). Programa de Pós-Graduação em Zootecnia - Universidade Federal de Pelotas.

IFT. INSTITUTE OF FOOD TECHNOLOGISTS. Sensory evaluation guide for testing food and beverage products. **Food Technology**, Chicago, v. 35, n. 11, p. 50-57, nov. 1981.

FERREIRA, V.L.P.; ALMEIDA, T.C.A. de; PETTINELLI, M.L.C. de V.; SILVA, M.A.A.P. da; CHAVES, J.B.P.; BARBOSA, E.M. de M. **Análise sensorial: testes discriminativos e afetivos. Manual: série qualidade**. Campinas, SBCTA, 2000. 127p.

LAGUNA, L.E. **Fabricação de doce pastoso com leite de cabra**. Sobral, Embrapa Caprinos, 1999.

OSÓRIO, M.T.M.; OSÓRIO, J.C.S.; CORREA, G. **Leite Ovino: Outra alternativa real**. Informativo Cordeiro Herval Premium. Ano III, pag. 3, Junho 2007.