



Avaliação sensorial de três variações de ricota quanto a sua aceitabilidade

Autor(es): NUNES, Silvia Teixeira; LEÃES, Paulo Garcez; OLIVEIRA, Cristiane Ayala; GOULARTE, Valeska Duarte da Silva; FERREIRA, Ana Alice Durgante;

Apresentador: Paulo Garcez Leães

Orientador: Valeska Duarte da Silva Goularte

Revisor 1: Lilianna Bolsson Loebler

Revisor 2: Carla Comerlato Jardim

Instituição: Instituto Federal Farroupilha - Campus Alegrete

Resumo:

O soro é o subproduto do processamento do queijo, da caseína ou de algum produto de leite dessorado ou acidificado (ABREU, 1999). Possui alto valor nutricional, conferido pela presença de proteínas com elevado teor de aminoácidos essenciais (SCHMIDT, F. L.; et al., 2005). Embora contenha substâncias de alto valor nutricional, o mesmo torna-se um dos maiores problemas da indústria de laticínios em todo o mundo, por ser um resíduo com alta concentração de matéria orgânica. A ricota é um tipo de queijo produzido a partir do soro de leite, o princípio de fabricação deste é baseado na precipitação das proteínas do soro por meio de calor associado à acidificação, constituindo em uma alternativa para o aproveitamento deste resíduo. Este trabalho teve como objetivo desenvolver três variações de ricota (VR1 (acrescida de passas); VR2 (acrescida de chocolate); VR3 (acrescida de açúcar) sendo que a amostra VR4 (natural) foi utilizada como controle), e verificar a aceitabilidade destes produtos diante do público consumidor. As três amostras foram comparadas com a amostra controle (VR4) através de uma avaliação sensorial, onde os atributos cor, sabor, aroma, textura e aparência foram avaliados pelos degustadores através da escala hedônica de nove pontos, ancorada entre o ponto mínimo e máximo: desgostei muitíssimo (1) e gostei muitíssimo (9) (CHAVES e SPROESSER, 2005). Para a realização das avaliações utilizou-se um painel de 100 provadores não treinados, escolhidos aleatoriamente, mas que eram consumidores do produto. Quando comparadas as três amostras elaboradas com a amostra controle observou-se que, não houveram diferenças significativas com relação aos atributos de cor e aroma, porém no atributo textura a amostra VR3 segundo 71,55% dos provadores apresentava-se mais seca que as demais. Foi observado também que a amostra VR2 apresentou aceitabilidade média de 75,10% para todos os atributos avaliados, especialmente evidenciando o sabor. Comparando-se os índices de aceitabilidade das três amostras, verificou-se que a maior variação foi com relação ao atributo sabor, sendo esse o fator decisivo para a escolha da amostra VR2 preferida por 62,93% dos provadores, ficando a VR1 com a preferência de 26,72%, a VR3 10,34% quando comparadas com a amostra controle. Pode-se concluir que a variação acrescida de chocolate foi a que apresentou maior aceitabilidade pelo público consumidor.