



UTILIZAÇÃO DE LEITE DE COCO NA ELABORAÇÃO DE SOBREMESA CREMOSA SABOR CACAU

FLAVIA LETICIA SANCHES ^{1,2*}, ELIANE POMPEU DE JESUS ^{2,3}, CÁTIA TAVARES
DOS PASSOS FRANCISCO ^{2,4}, ANA PAULA ROMIO ^{2,5}, LARISSA CANHADAS
BERTAN ^{2,6}

1 Introdução/Justificativa

Segundo SIG COMBIBLOC MAGAZINE (2015) existe nos últimos anos um crescente aumento de novos produtos à base de vegetais, principalmente pelo aumento de pessoas alérgicas e/ou intolerantes a produtos à base de leite. Anualmente, no Brasil, a indústria de produtos veganos movimenta cerca de R\$ 55 bilhões (BRASIL ECONÔMICO, 2017). Uma vez que pessoas com restrições alimentares em relação ao leite não podem ingerir alimentos derivados deste, assim, surgiram no mercado novas alternativas elaboradas com fontes não convencionais. Segundo Carvalho e Coelho (2009), o leite de coco é uma alternativa relevante que apresenta inúmeras possibilidades de aplicações, além de se destacar pelo sabor e pela textura do líquido que pode ser um bom substituto em determinados produtos. Apesar do destaque apresentado pelo leite de coco, não basta desenvolver um produto, mas se faz necessário também conhecer o perfil das pessoas envolvidas no primeiro contato através de análise sensorial.

2 Objetivos

Analisar a correlação entre a avaliação sensorial de sobremesa cremosa vegana sabor chocolate e o perfil consumidor dos avaliadores.

3 Material e Métodos/Metodologia

1 Acadêmica de Engenharia de Alimentos, Universidade Federal da Fronteira Sul, *campus Laranjeiras do Sul*, contato: flavialsanches7@gmail.com

2 Grupo de Pesquisa: [Processamento de alimentos e aproveitamento de sub-produtos](#).

3 Acadêmica de Engenharia de Alimentos, Universidade Federal da Fronteira Sul, *campus Laranjeiras do Sul*, contato: elianepompeu2014@gmail.com

4 Professora Doutora, Universidade Federal da Fronteira Sul, *Laranjeiras do Sul*.

5 Professora Doutora, Universidade Tecnológica Federal do Paraná, *Francisco Beltrão*.

6 Professora Doutora, Universidade Federal da Fronteira Sul, *Laranjeiras do Sul*, **Orientador**.



Para a realização da análise sensorial, o trabalho foi submetido ao Comitê de Ética em Pesquisa (CAAE: 95331018.3.0000.5564) e antes da análise os provadores foram devidamente esclarecidos e assinaram o termo de consentimento livre e esclarecido (TCLE).

A amostra foi produzida da seguinte forma: foram misturados na forma seca o leite de coco em pó (20%), açúcar (2,5%), carboximetilcelulose (0,5%), goma guar (0,5%), amido modificado (2,0%) e cacau em pó 100% e 50% na proporção de 1:3 (25%) e sorbato de potássio (0,03%). Em seguida, estes foram dissolvidos em água à 80 °C e misturados em liquidificador, sendo então aquecida a 85°C e transferido às embalagens de plástico e armazenado em refrigeração por 7 dias. Na análise sensorial, vinte gramas de amostra foram entregues em copos plásticos a 5 a 7°C. No teste de aceitação, a amostra foi julgada por 80 avaliadores não treinados (DUTCOSKY, 2013). Os atributos cor, odor, sabor, textura e impressão global, foram analisados com a utilização de uma ficha contendo uma escala hedônica com 9 pontos e para a intenção de compra foi utilizada uma escala estruturada de cinco pontos. Para calcular o Índice de Aceitação (IA) foi utilizado o Índice de Aceitabilidade Proporcional segundo a equação abaixo (DUTCOSKY, 2013).

$$IA = \frac{\sum \text{nota dos provadores para o atributo}}{\text{número de avaliadores} * \text{nota máxima para o atributo}} * 100$$

Paralelamente os avaliadores responderam um questionário referente ao hábito de consumo de açúcar, assim como, o tipo de chocolate de preferência e consumo de produtos veganos.

4 Resultados e Discussão

A análise sensorial foi realizada com pessoas, entre 18 a 55 anos, sendo 27,5% homens e 72,5% mulheres. Como pode ser observado na Tabela 1, a cor ($8,3 \pm 1,2$), o odor ($7,9 \pm 1,2$) e a textura ($8,1 \pm 1,1$) foram os parâmetros melhores avaliados, com “gostei muito”. Já os parâmetros de sabor ($6,2 \pm 2,2$) e impressão global ($7,0 \pm 1,8$) ficaram com as médias como “gostei ligeiramente” e “gostei regularmente”, respectivamente. Já em relação a intenção de compra, obteve-se a média 3,4, que significa “talvez comprasse, talvez não comprasse”. Em relação ao IA, apenas o sabor não atingiu o valor mínimo de aceitação, que é de 70%.



5 Conclusão

A amostra foi submetida à análise sensorial e aprovada para os parâmetros de cor, odor, textura e impressão global com os índices de aceitação de 91,67%, 87,64%, 89,72% e 78,19% respectivamente. O quesito sabor foi aprovado pelos avaliadores que afirmaram possuir preferência por chocolate amargo no questionário anexado a ficha de avaliação, com índice de aceitação de 88,1 %.

Referências

BRASIL ECONÔMICO. **Mercado vegetariano: principais mudanças do ramo no Brasil**, 2017.

CARVALHO, M. R. A. C. G.; COELHO, N. R. A. Leite de coco: aplicações funcionais e tecnológicas. **Estudos**, v. 36, n. 5/6, p. 851-865, Goiânia - 2009.

DUTCOSKY, S. D. **Análise Sensorial de Alimentos**. 4 ed. rev. e ampl. – Curitiba: Champagnat, 2013.

SIG COMBIBLOC MAGAZINE. **Bebidas à base de soja são tendências**. 2015. Disponível em < <http://www.magazine.sig.biz/br/edicao-1-2015/bebidas-a-base-de-vegetais-sao-tendencia.html> >. Acesso em 17 de julho de 2018.

Palavras-chave: leite de coco, análise sensorial, escala hedônica, hábitos veganos.

Financiamento

Fundação Araucária.