

**DESENVOLVIMENTO DE QUEIJO *PETIT SUISSE* DE GUABIROBA
(*CAMPOMANESIA XANTHOCARPA* O. BERG), NA DISCIPLINA DE MARKETING
E DESENVOLVIMENTO DE PRODUTOS**

Camila Ramos Messias^{1,2}

Luciellen Silveira dos Santos^{1,3}

Rafaela Aparecida Soares Pereira^{1,4}

Danieli Marcheseli^{1,5}

Indiane Rubenich^{6,7}

Everly Jasinski^{6,8}

Fernando Ribeiro da Mata^{6,9}

Laíse Dias Soares^{6,10}

Thais Regina Ferreira^{6,11}

Fabio Henrique Poliseli-Scopel¹²

Ernesto Quast¹³

Thiago Bergler Bitencourt¹⁴

¹ Acadêmicas do curso de Engenharia de Alimentos da Universidade Federal da Fronteira Sul – campus Laranjeiras do Sul/PR.

² E-mail: camila.rm26@gmail.com.

³ E-mail: luciellen_santos@yahoo.com.br

⁴ E-mail: rafaela_per@hotmail.com

⁵ Email: danimarcheseli@yahoo.com.br

⁶ Acadêmicos do curso de Ciências Econômicas da Universidade Federal da Fronteira Sul – campus Laranjeiras do Sul/PR.

⁷ E-mail: indianewr@yahoo.com.br

⁸ E-mail: everly_jasinski@hotmail.com

⁹ E-mail: fernando-damata@uol.com.br

¹⁰ E-mail: laiseds92@hotmail.com

¹¹ E-mail: thaisrfm@hotmail.com

¹² Doutor em Ciências e Tecnologia de Alimentos pela Universitat Autònoma de Barcelona - UAB, Espanha em 2012. Professor da Universidade Federal da Fronteira Sul - *campus* Laranjeiras do Sul/PR. E-mail: fabio.scopel@uffs.edu.br

¹³ Doutor em Tecnologia de Alimentos pela Universidade Estadual de Campinas – UNICAMP em 2012. Professor da Universidade Federal da Fronteira Sul - *campus* Laranjeiras do Sul/PR. E-mail: ernesto.quast@uffs.edu.br

¹⁴ Doutor em Química Orgânica pela Universidade Federal de Santa Catarina em 2010. Professor da Universidade Federal da Fronteira Sul – *campus* Laranjeiras do Sul/PR. E-mail: bitencourt@uffs.edu.br

Nos últimos anos a indústria de lácteos tem aplicado o conhecimento das propriedades funcionais dos alimentos para o desenvolvimento de novos produtos com o objetivo de atender a demanda dos consumidores por produtos que sejam saudáveis. O queijo *petit suisse*, como alimento funcional é um queijo de altíssima umidade e consumido fresco. O presente trabalho teve como objetivo utilizar o teste de aceitação de atributos de aparência, cor, sabor, textura global, intenção de compra e sugestão do preço de compra de duas formulações de queijo *petit suisse* adicionado de *Streptococcus thermophilus* com polpa de guabiroba (*Campomanesia xanthocarpa* O. Berg), sem conservantes químicos. Foram testadas duas concentrações de açúcar: G1) 10% e G2) 15%. A análise sensorial foi realizada com acadêmicos totalizando 32 avaliadores. A avaliação sensorial de atributos (aparência, Cor, Sabor e Textura geral) foi realizada utilizando escala hedônica de nove pontos: 9 – Gostei MUITÍSSIMO e 1 – Detestei MUITÍSSIMO; avaliação de intenção de compra utilizando-se de escala de sete pontos com as extremidades: 7 – Certamente compraria e 1 – Certamente não compraria; avaliação de compra com respostas Sim, Não e Talvez; e uma avaliação de preço que os avaliadores estariam dispostos a pagar em uma bandeja de produto de 400g, onde as opções de preços variavam de R\$3,75 até R\$7,00. As notas atribuídas pelos avaliadores no teste de aceitação ficaram entre as legendas “Gostaram um pouco” e “Gostaram muito”, não havendo diferença significativa entre as formulações. No teste de intenção de compra, os avaliadores atribuíram notas entre “Talvez comprariam” e “Provavelmente comprariam”. A avaliação de compra caso o produto estivesse no mercado, obteve os seguintes resultados: para a amostra G1 o Talvez obteve 46,88%, seguido pelo Sim com 43,75%; para a amostras G2, a resposta Sim com 59,37%, Talvez com 37,5% das respostas. O preço sugerido entre os avaliadores para uma embalagem de 400g foi de R\$4,15 \pm 0,56 para a formulação G1, e R\$4,33 \pm 0,65 para a formulação G2. Podemos afirmar que o queijo *petit suisse* de guabiroba obteve boa aceitação com relação à aparência, cor e sabor de fruta, levando em consideração o público alvo – adultos interessados em consumir um produto funcional.

Palavras-chave: Probióticos. Gomas. Análise sensorial. Myrtaceae.