

## ACEITABILIDADE E INTENÇÃO DE COMPRA DE UMA NOVA BEBIDA A BASE DE CHÁ MATE E NÉCTAR DE JABUTICABA ADICIONADA DE NÉCTAR ESFERIFICADO

Daiane Lançanova<sup>1</sup>

Betina Luiza Koop<sup>2</sup>

Larissa Canhadas Bertan<sup>3</sup>

Marcos Felicetti<sup>4</sup>

Cátia Tavares dos Passos<sup>5</sup>

A erva mate e a jabuticaba são importantes fontes de compostos fenólicos e, de nutrientes como carboidratos, proteínas, vitaminas e minerais. No entanto, a sazonalidade das frutas e o limitado mercado da erva mate, impede que estes alimentos sejam empregados na dieta dos consumidores durante todo o ano, limitando assim, a obtenção dos benefícios oriundos do consumo destes. O objetivo do trabalho foi avaliar o perfil sensorial e aceitabilidade de uma bebida a base de chá-mate e néctar de jabuticaba, adicionada de esferas de néctar da mesma fruta. Para isso, o chá mate foi preparado pela infusão de 1,6g de chá-mate em 300mL de água mineral à 95°C, 16min. O néctar foi elaborado com 30% de polpa de jabuticaba, colhida na região e despulpada no laboratório de tecnologia da UFFS, e 8% de sacarose. A bebida foi composta com as proporções chá-mate e polpa: 60:40 e 50:50 e sacarose nas concentrações finais de 6 e 8% e à melhor formulação, foi adicionada néctar esferificado de jabuticaba. Análise sensorial foi realizada após 3

---

<sup>1</sup> Estudante de Graduação em Engenharia de Alimentos – Bolsista de Iniciação Científica Edital 308/UFFS/2014, Universidade Federal da Fronteira Sul. E-mail: [daia\\_lancanova@hotmail.com](mailto:daia_lancanova@hotmail.com)

<sup>2</sup> Estudante de Graduação em Engenharia de Alimentos – Bolsista Voluntária de Iniciação Científica Edital 308/UFFS/2014, Universidade Federal da Fronteira Sul. E-mail: [bekopp@hotmail.com](mailto:bekopp@hotmail.com)

<sup>3</sup> Professora Doutora em Tecnologia de Alimentos – Curso de Engenharia de Alimentos, Universidade Federal da Fronteira Sul. E-mail: [larissabertan@gmail.com](mailto:larissabertan@gmail.com)

<sup>4</sup> Professor Doutor em Engenharia Química – Curso de Engenharia de Alimentos, Universidade Federal da Fronteira Sul. E-mail: [marcos.felicetti@uffs.edu.br](mailto:marcos.felicetti@uffs.edu.br)

<sup>5</sup> Professora Doutora em Microbiologia Agrícola e do Ambiente – Curso de Engenharia de Alimentos – Coordenadora do Projeto de Iniciação Científica Edital 308/UFFS/2014 Universidade Federal da Fronteira Sul. E-mail: [catia.passos@uffs.edu.br](mailto:catia.passos@uffs.edu.br)

[Digite texto]

dias de armazenamento, com 45 julgadores não treinados, onde foi realizada análise do perfil dos consumidores e testes de aceitação em dois níveis: avaliação de atributos (aparência, cor, sabor e aroma), por meio de escala hedônica de 9 pontos e atitude de compra utilizando escala de 7 pontos. Com base nos resultados, pode-se observar que na primeira análise mais da metade dos avaliadores (53%) eram estudantes de graduação, 29% eram professores de ensino superior e o restante, servidores públicos composto por técnicos de laboratório, engenheiro civil, técnicos administrativos e secretários. Na segunda análise o público foi mais diversificado, ficando composto por 33% de professores, 20% estudantes, 16% de servidores públicos e o restante composto por outras profissões, como comerciantes, agricultores, vigilantes e formados em cursos superiores. Quanto ao hábito de consumir chá mate gelado, 84% e 71% relataram possuir esse hábito, na primeira e na segunda análise, respectivamente, tendo como frequência de consumo, 16% uma vez por mês em ambas análises e, 15% e 9 % relataram consumir mais de uma vez por semana, na primeira e segunda análise. Para análise da bebida, os atributos aparência e cor, apresentaram como resultado a resposta gostei regularmente, para os atributos sabor e aroma, gostei ligeiramente. Para intenção de compra, compraria frequentemente, não havendo diferença estatística entre as quatro formulações. Assim, a formulação 60:40 (6%) foi selecionada por possuir maior quantidade de chá mate e menor concentração de açúcar, podendo resultar ainda em uma bebida com maior concentração de compostos fenólicos, a qual foi adicionada de néctar esferificado e, nova análise sensorial foi realizada e comparada aos resultados anteriores. Os resultados apresentaram escores médios que indicaram que os avaliadores gostaram regularmente, sendo que cor, sabor e aroma apresentaram resultados superiores à da bebida sem adição de esferas. Quanto à intenção de compra, não houve diferença estatística, com escore médio correspondente à compraria frequentemente. Com base nisso, pode-se constatar que ambas bebidas demonstraram-se viáveis para comercialização, pois foram bem aceitas nas análises.

**Palavras-chave:** *Perfil dos consumidores. Gelificação iônica. Intenção de compra.*