

Área: Tecnologia de Alimentos

ANÁLISE SENSORIAL DE NÉCTARES DE PÊSSEGO TRADICIONAL E LIGHT

Jenefher Becker, Juliana Savio*

Laboratório de Análise Sensorial de Alimentos, Curso de Engenharia de Alimentos, Área de Ciências Exatas e Ambientais, Universidade Comunitária da Região de Chapecó - UNOCHAPECÓ, Chapecó, SC

*E-mail: julianasavio@unochapeco.edu.br

RESUMO – O néctar de frutas é a bebida não fermentada, obtida da diluição em água potável da parte comestível da fruta e açúcares. O suco de pêssego é um ótimo remédio natural para controlar a ansiedade e prevenir doenças cardíacas. Os alimentos light são aqueles que experimentaram uma redução de 25% em algum de seus componentes, seja nos açúcares, nas gorduras totais, no sódio ou no colesterol total. Este trabalho teve como objetivo avaliar a diferença sensorial de néctares de pêssego, de marcas comerciais, nas versões tradicional e light. O teste realizado foi o triangular, onde participaram do teste 40 provadores não treinados, em cabines individuais, no Laboratório de Análise Sensorial da UNOCHAPECÓ, em vários horários. O resultado do teste triangular foi submetido à análise da tabela de resultados, segundo ABNT (1993), com 5% de significância, onde 23 provadores identificaram o suco diferente e 17 provadores não souberam identificar o mesmo. Conclui-se que os néctares de pêssego nas versões tradicional e light, obtiveram diferença significativa.

Palavras-chave: análise sensorial, néctar de pêssego, teste triangular.

1 INTRODUÇÃO

O néctar de frutas é a bebida não fermentada, obtida da diluição em água potável da parte comestível da fruta e açúcares; ou de extratos vegetais e açúcares. Admite ainda a adição de ácidos e é destinada ao consumo direto (BRASIL, 1997).

O suco de pêssego é um ótimo remédio natural para controlar a ansiedade e prevenir doenças cardíacas, pois a fruta contém flavonoides e carotenos antioxidantes essenciais que eliminam as toxinas, gorduras e impurezas do organismo, melhorando e funcionando do coração. O pêssego é rico em triptofano que é precursor da serotonina, substância responsável pela sensação de bem-estar e de bom humor (BRITO, 2014).

Os alimentos light se enquadram como alimentos para fins especiais e são cada vez mais populares. Os alimentos light são aqueles que experimentaram uma redução de 25% em algum de seus componentes, seja nos açúcares, nas gorduras totais, no sódio ou no colesterol total. Com base na legislação, o alimento light com

relação ao seu valor calórico, deve possuir no mínimo 25% menos calorias que o produto similar normal. Importante é deixar claro que um alimento pode ser light em um ou mais de seus atributos cumulativamente (BRASIL, 1998).

As informações obtidas através de avaliações sensoriais podem ser utilizadas por empresas como suporte técnico para pesquisa, industrialização, marketing e controle de qualidade dos itens produzidos, e para apoiar decisões administrativas. Na perspectiva do consumidor, a avaliação sensorial em produtos industriais assegura que os mesmos cheguem ao mercado com as características desejadas (ROSSINI; ANZANELLO; FOGLIATTO, 2009).

A indústria de alimentos está atenta ao mercado consumidor e tem desenvolvido produtos e tecnologias para a produção de alimentos com baixas calorias, mediante substituição de açúcar por edulcorantes e/ou redução no seu teor de gordura (CÂNDIDO; CAMPOS, 1996). A busca pela qualidade de vida se estende aos cuidados com a alimentação, caracterizada por uma crescente demanda por produtos saudáveis e com características nutricionais e sensoriais próximas dos alimentos in natura (ENDO et al., 2009).

Esse trabalho teve como objetivo realizar a análise sensorial para verificar se existe diferença significativa entre um suco de pêssego tradicional e um suco de pêssego light.

2 MATERIAL E MÉTODOS

As amostras de néctares de pêssego tradicional e light, de mesma marca, foram compradas no mercado da região de Chapecó.

Para a realização do teste triangular, demonstrado na Figura 1. Foram servidos três amostras de sucos, em copos plásticos contendo aproximadamente 50 mL de cada amostra para cada provador. Se acaso o provador necessitasse, poderia solicitar mais amostras.

Foram designados três códigos para as amostras, onde 108 e 476 eram suco tradicional e para o código 324 era o suco light. Junto com as amostras de suco, foi entregue um copo contendo água potável para limpeza do palato e uma ficha para realização do teste.

O teste foi realizado com 40 provadores, não treinados onde avaliaram as amostras da esquerda para a direita e fizeram um círculo no código da amostra diferente, conforme solicitado na ficha apresentada na Figura 2. Este teste indica se existe diferença significativa entre dois produtos.

Figura 1- Foto ilustrada do teste triangular.

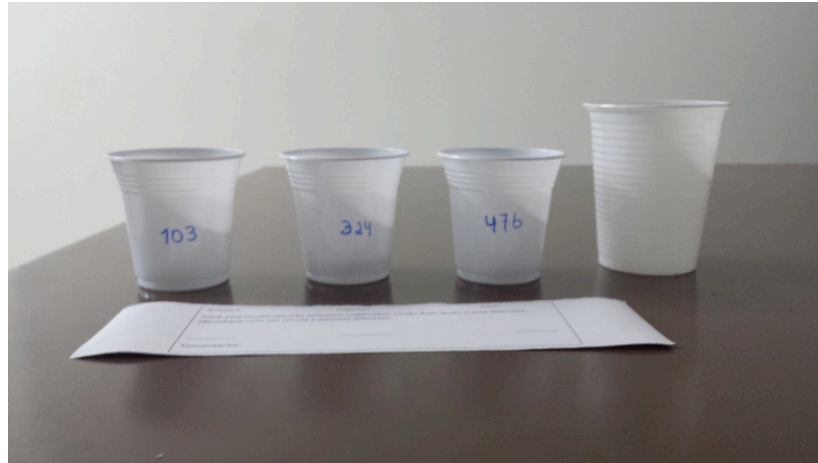


Figura 2- Ficha utilizada para realizar o teste triangular.

Amostra:	Julgador:	Data:
Você está recebendo três amostras codificadas, sendo duas iguais e uma diferente. Identifique com um círculo a amostra diferente.		
_____	_____	_____
Comentários:		

Fonte: ABNT, NBR 12995 (1993)

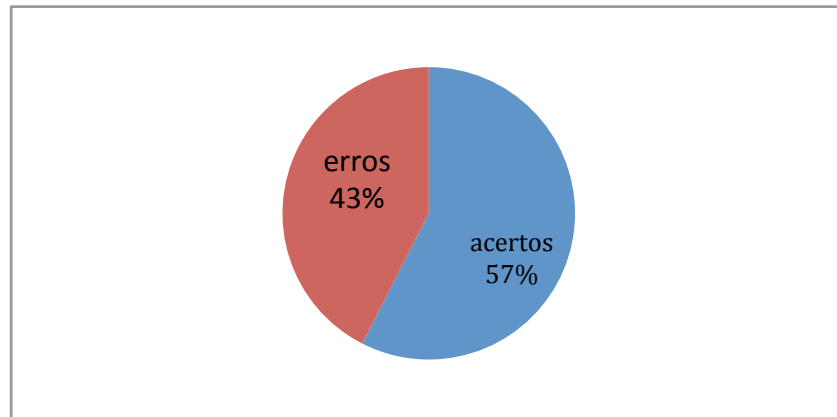
3 RESULTADOS E DISCUSSÃO

Dos 40 provadores. Pelas fichas do teste triangular respondida pelos provadores, obtiveram-se que o total dos indivíduos, 23 acertaram, ou seja, identificaram o néctar de suco 'diferente', e 17 erraram não acertando assim a amostra diferente.

Pela tabela do teste triangular (unilateral, $p= 1/3$) Número mínimo de julgamentos corretos para estabelecer significância a vários níveis de probabilidade (ABNT, 1993), de 40 provadores com 5 % de probabilidade, 19 provadores tinham que acertar o suco 'diferente'. Através dos resultados obtidos, pode-se concluir que houve diferença significativa entre as amostras de suco.

Pela Figura 3, pode-se perceber que 57 % dos provadores acertaram a amostra 'diferente' e 43 % dos provadores erraram. Pode-se perceber através do gráfico que teve um maior percentual para os acertos, que as pessoas conseguiram identificar a amostra diferente.

Figura 3- Percentual de provadores que acertaram e/ou erraram a amostra 'diferente'.



4 CONCLUSÃO

A avaliação sensorial, através do teste triangular, dos néctares de pêssego light e tradicional de mesma marca, que foram adquiridos no mercado da região de Chapecó, obtiveram diferença significativa ao nível de 5 % de significância, demonstrando assim que o provador percebe a diferença entre essas duas versões de néctar.

5 AGRADECIMENTOS

Agradecemos a instituição UNOCHAPECÓ por nos proporcionar desenvolver esse estudo.

6 REFERÊNCIAS

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. NBR 12995: Teste triangular em análise sensorial de alimentos e bebidas. Rio de Janeiro, 1993. BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância Sanitária. Aprova o Regulamento Técnico referente à Informação Nutricional Complementar (declarações relacionadas ao conteúdo de nutrientes), Portaria nº 27, de 13 de janeiro 1998. Diário Oficial da União; Poder Executivo, de 16 de janeiro de 1998. Disponível em:

http://portal.anvisa.gov.br/wps/wcm/connect/9180ca00474581008d31dd3fbc4c6735/PORTARIA_27_1998.pdf?MOD=AJPERES. Acessado em 10 de setembro de 2015.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Regulamenta a Lei nº 8.918, 14 de julho de 1994, que dispõe sobre a padronização, a classificação, o registro, a inspeção, a produção e a fiscalização de bebidas. Decreto nº 2314, de 04 de setembro de 1997. Diário Oficial da União, Brasília, 1997.

Brito Leandro. Benefícios do suco de pêssego. 2014. Disponível em: <http://www.tuasaude.com/suco-de-pessego-para-ansiedade/>. Acessado em 10 de setembro de 2015

CÂNDIDO, L. M. B.; CAMPOS, A. M. Alimentos para fins especiais: dietéticos.

Livraria Varela, São Paulo, p. 60-61; 259-262; 115-122; 127-129, 1996.

ENDO, E.; BERTOLDI, M. C.; PINHEIRO, N. M. S.; ARRUDA, A. C.; MININ, V. P. R. Caracterização do mercado consumidor de “água aromatizada”: hábitos e motivações para o consumo. *Ciência e Tecnologia de Alimentos*, v. 29, n. 2, p. 365-70, 2009. Disponível em: <http://dx.doi.org/10.1590/S0101-20612009000200020>. Acessado em 10 de setembro de 2015.

ROSSINI, K; ANZANELLO, M. J;FOGLIATTO, F. S. Métodos para a seleção

de atributos em avaliações sensoriais descritivas. *Pesquisa Operacional na Gestão do Conhecimento*. 2009.