

Área: Tecnologia de Alimentos

ACEITAÇÃO SENSORIAL DE MAIONESES CONTENDO ÓLEO DE ABACATE

Jéssica Bosenbecker Kaster*, **Fernanda Mülling**, **Laura Centeno**, **Laura Costa**, **Carla Rosane Barboza Mendonça**

*Centro de Ciências Químicas, Farmacêuticas e de Alimentos, Universidade Federal de Pelotas –
jessica_b_k@hotmail.com*

RESUMO – O óleo de abacate é bastante similar ao de oliva, entretanto, ainda pouco explorado para fins alimentares. Assim, objetivou-se com esse trabalho elaborar maioneses com substituição parcial do óleo de soja por óleo de abacate e realizar avaliação sensorial quanto aos atributos cor, sabor e textura. Foram elaboradas 4 formulações de maioneses, contendo 0 (padrão), 10, 15 e 20% de óleo de abacate em relação ao de soja. Aplicou-se um teste de aceitação com uso de escala hedônica de 9 pontos e calculou-se o índice de aceitação. Verificou-se que em relação aos atributos cor e textura, não houve diferença estatisticamente significativa entre as formulações contendo óleo de abacate, em qualquer das concentrações e a padrão, entretanto, quanto ao sabor, houve destaque para as formulações padrão e a contendo 10% de óleo de abacate, as quais obtiveram índices de aceitação satisfatórios. Assim, verificou-se que adição de 10% de óleo de abacate, em relação ao óleo de soja, pode produzir maionese com características sensoriais favorável e boa aceitação.

Palavras-chave: Cor, textura, sabor, índice de aceitação.

1 INTRODUÇÃO

O abacate (*Persea americana*), fruto tropical e subtropical, é originário da América Central. Sua polpa apresenta em média 6,94 g de carboidratos; 17,34 g de lipídeos; 2,08 g de proteínas; 2,72 g de fibras e 70,92 g de água em 100 gramas de polpa *in natura* (AGRIANUAL, 2011). Esse fruto é um dos mais gordurosos, e exatamente em função disso, apresenta grande potencial para a extração de óleo com qualidade nutritiva e nutracêutica, especialmente em função dos compostos presentes na fração lipídica, como ácidos graxos monoinsaturados, especialmente o oleico, e o baixo conteúdo de ácidos graxos saturados, além da presença expressiva de importantes biocompostos (SANTOS et al., 2014).

O uso de óleos vegetais *in natura* na culinária vem aumentando entre a população, que busca hábitos mais saudáveis (REDA; CARNEIRO, 2007). O óleo de abacate é bastante similar ao de oliva, especialmente, em relação à composição de ácidos graxos (BLEINROTH; CASTRO, 1992). Apesar de este óleo mostrar importantes benefícios à saúde, especialmente pela composição de sua fração insaponificável (DUARTE et al., 2016), ainda é pouco explorado para fins alimentares.

Nesse sentido, o presente trabalho teve como objetivo a elaboração de maioneses com substituição parcial do óleo de soja por óleo de abacate e realizar a avaliação sensorial, por meio de teste de aceitação dos atributos cor, sabor e textura.

2 MATERIAL E MÉTODOS

Para a elaboração das maioneses foram utilizados 206 mL de óleo, 30 g de gema de ovo pasteurizada, 28 mL de vinagre a 1%, 2,8 g de açúcar, 2,5 g de salsinha picada previamente higienizada e 2,2 g de sal, segundo adaptação da metodologia de Alegre, Bobbio e Bobbio (1983). O preparo foi executado em *mixer* (Philips) e o armazenamento em frascos de plástico esterilizados, com tampa, sob refrigeração (4° C). Elaborou-se uma formulação padrão (somente com óleo de soja – F1) e três formulações com substituição do óleo de soja por óleo de abacate, nas proporções de 10% (F2), 15% (F3) e 20% (F4).

Na avaliação das maioneses foi executada a análise sensorial, a qual foi conduzida em laboratório de análise sensorial com cabines individualizadas, com a participação de 50 julgadores não treinados, de ambos os sexos, pertencentes à comunidade acadêmica da universidade. Foram julgados os atributos cor, sabor e textura por meio de uma escala hedônica de 9 pontos, em que o valor 1 correspondia a descrição “desgostei extremamente” e o valor 9 a “gostei extremamente” (GULARTE, 2009).

Cada julgador recebeu uma ficha de avaliação e o termo de consentimento livre e esclarecido, juntamente das amostras apresentadas em pratinhos descartáveis, de cor branca, codificados com três dígitos aleatórios. Solicitou-se também aos julgadores que expressassem sua frequência de consumo do produto, tendo como opções: consumo todos os dias, consumo frequentemente, consumo ocasionalmente, consumo raramente ou nunca consumo.

Calculou-se o índice de aceitabilidade (IA), através da equação 1:

$$IA (\%) = A \times 100 / B \quad (\text{Eq. 1})$$

Em que: A = nota média obtida para o produto e B = nota máxima dada ao produto. Os resultados foram expressos em porcentagem.

3 RESULTADOS E DISCUSSÃO

Na Tabela I a seguir constam dados dos atributos analisados na análise sensorial das formulações de maionese desenvolvidas.

Tabela I - Análise sensorial de maioneses contendo óleo de abacate em diferentes proporções

	Cor	Sabor	Textura
F1	7,58±1,62 a	7,18±1,91 a	7,18±1,37 a
F2	7,24±1,61 a	6,46±2,05 ab	7,40±1,37 a
F3	7,16±1,40 a	5,86±1,59 b	7,28±1,59 a
F4	7,22±1,37 a	6,04±1,96 b	7,06±1,57 a

F1 – padrão; F2 – 10% de óleo de abacate ; F3 – 15% de óleo de abacate e F4 – 20% de óleo de abacate. Letras diferentes na coluna indicam diferença estatisticamente significativa, ao nível de 5% de probabilidade.

Como pode ser observado independentemente da cor todas as formulações foram aceitas, para a textura não foram observadas diferenças significativas entre as formulações, independente da concentração de óleo de abacate utilizada. Porém no atributo sabor, verificou-se que somente a formulação contendo 10% de óleo de abacate (F2) não diferiu da maionese padrão (F1), que se sobressaiu. Concentrações maiores de óleo de abacate causaram certo prejuízo no sabor das maioneses, entretanto, de forma não acentuada.

Nas distribuições de frequências da escala hedônica para as características sensoriais analisadas foi observado que as maiores frequências das respostas ficaram entre as descrições “Gostei extremamente” e “Gostei ligeiramente” para todas as formulações, não destacando nenhuma descrição negativa para qualquer das formulações de maionese.

Na maionese padrão observou-se que para os atributos cor e sabor da formulação padrão de maionese (F1) cerca de 65% das respostas ficaram entre as descrições “Gostei extremamente” e “Gostei muito”. Já para a textura 70% das repostas ficaram entre estas mesmas descrições. Já na maionese contendo 10% de óleo de abacate (F2), a maior frequência das respostas situou-se entre as descrições “Gostei extremamente” e “Gostei moderadamente”, representando aproximadamente 65% das respostas para o sabor e 80% das respostas para a cor e textura.

Na maionese com 15% de óleo de abacate observou-se que para os atributos cor, sabor e textura, na formulação de maionese contendo 15% de óleo de abacate (F3), cerca de 74, 45 e 76% das respostas, respectivamente, ficaram entre “Gostei extremamente” e “Gostei moderadamente”. E por fim, para todos os atributos avaliados na formulação contendo 20% de óleo de abacate, a maior frequência de respostas situou-se na descrição “Gostei moderadamente”, representando 34% das respostas para a cor, 28% das respostas para o sabor e 30% das respostas para a textura. Constatou-se que à medida que aumentou o percentual de óleo de abacate na maionese houve tendência de redução na frequência das respostas nas melhores descrições.

O cálculo do índice de aceitação, em relação a cor e a textura, mostrou que a formulação padrão obteve 84,2% e 86,7% de aceitação, respectivamente, enquanto que aquelas contendo óleo de abacate (F2 – 10%; F3 – 15% e F4 – 20%) obtiveram os IAs para estes atributos de 80,4% e 82,2%; 79,6% e 80,9% e 80,2% e 78,4%, respectivamente. Valores de IA considerados satisfatórios devem ser iguais ou maiores que 70% (DUTCOSKY, 1996). Desta forma, pode-se dizer que para cor e textura, todas as formulações foram bem aceitas. Entretanto, em relação ao sabor, somente a formulação padrão e F2 obtiveram bons IAs (79,8% e 71,8%, respectivamente), enquanto que para F3 e F4 os valores não foram considerados satisfatórios (65,1% e 67,1%), entretanto, não ficaram muito abaixo dos 70% preconizados.

4 CONCLUSÃO

Em relação à cor e a textura, todas as formulações de maionese foram sensorialmente bem aceitas, entretanto, quanto ao sabor, apenas as formulações padrão e aquela contendo 10% de óleo de abacate foram consideradas satisfatórias. Assim, face aos benefícios do óleo de abacate, a adição de 10% deste, em relação ao óleo de soja, é recomendada, por produzir maionese com características sensoriais favoráveis e boa aceitação.

5 REFERÊNCIAS

- AGRIANUAL. **Anuário da Agricultura Brasileira**. Cultura: abacate. 2011. Disponível em: <<http://www.agrianual.com.br/>> Acesso em: out. 2017.
- BLEINROTH, E. W.; CASTRO, J. V. Matéria-prima. In: **Abacate: cultura, matéria-prima, processamento e aspectos econômicos**. Campinas: ITAL, 1992. 250p.
- DUARTE, P. F.; CHAVES, M. A.; BORGES, C. D.; MENDONÇA, C. R. B. Avocado: characteristics, health benefits and uses. **Ciência Rural**, v.46, n.4, p.747-754, 2016.
- DUTCOSKY, S. D. **Análise sensorial de alimentos**. Curitiba: DA Champagnat, 1996. 123p.
- GULARTE, M. A. **Manual de análise sensorial de alimentos**. Pelotas: Edigraf UFPel, 2009.
- REDA, S. Y.; CARNEIRO, P. I. B. Óleos e gorduras: aplicações e implicações. **Revista Analytica**, v. 27, p. 60-67, 2007.
- SANTOS, M. A. dos; ALICIEO, T. V.; PEREIRA, C. M.; RAMIS-RAMOS, G.; MENDONÇA, C. R. Profile of bioactive compounds in avocado pulp oil: influence of the drying processes and extraction methods. **Journal of the American Oil Chemists' Society**, v. 91, n. 1, p. 19-27, 2014.