



TESTE DE ACEITABILIDADE ATRAVÉS DE ANÁLISE SENSORIAL GELÉIA DE FRUTAS ROXAS

FRIZZON, Aline Vizolli.
FRANCIOSI, Aliny Fernanda.
CASSOL, Amanda Paola .
ALCANTARA, Bruna Alves
AZEVEDO, Evilyn Carolini
AMORIM, Gabriel.

RESUMO

O Produto foi desenvolvido com o intuito de trazer um produto com sabor agradável, único e sem açúcar, uma boa opção para pessoas diabéticas ou que não consomem açúcar por algum motivo, o produto passou por aceitação, por meio de análise sensorial, e este por sua vez, foi bem aceito pelos alunos do 4 período do curso de farmácia.

PALAVRAS-CHAVE: Açúcares, saúde, conservantes, geleia, frutas roxas, análise sensorial.

1. INTRODUÇÃO

A análise sensorial é uma disciplina científica que busca entender, medir e interpretar como as características de um alimento ou material são percebidas através dos sentidos: visão, olfato, paladar, tato e audição. Realizada por equipes especializadas, essa análise avalia atributos específicos de um produto, como a seleção de matérias-primas, efeitos do processamento, qualidade de textura, sabor, estabilidade durante o armazenamento e percepção do consumidor, entre outros aspectos (ABNT NBR 12806, 1993).

Cada análise sensorial é ajustada com métodos específicos, pensados para obter informações precisas sobre o perfil do produto (Lawless & Heymann, 2010). Após a coleta de dados, os resultados são analisados estatisticamente, permitindo avaliar a viabilidade e aceitação do produto. Em um mercado competitivo, a qualidade sensorial é essencial para assegurar a preferência e fidelidade do consumidor.



Assim, este trabalho revisa aspectos fundamentais da análise sensorial, ressaltando sua relevância para o setor alimentício.

A geleia é amplamente apreciada por seu sabor doce e sua capacidade de prolongar a conservação das frutas. Embora a origem das geleias seja incerta, é provável que as primeiras receitas tenham surgido na Arábia, como uma forma de preservar frutas sazonais, reduzindo o desperdício e criando uma reserva para períodos de escassez (Martins et al., 2018). Além de seu valor alimentar, as geleias também eram utilizadas para fins medicinais, aproveitando os benefícios nutricionais das frutas.

Hoje, o mercado de alimentos exige produtos que promovam saúde e segurança, especialmente para consumidores com restrições alimentares, como os diabéticos (Cavalcanti et al., 2020). As frutas roxas, como amora, mirtilo e uva, são ricas em compostos antioxidantes e antocianinas, que trazem benefícios à saúde (Neves & Teixeira, 2017). Assim, uma geleia feita com frutas roxas, sem adição de açúcar e conservantes artificiais, atende a essa demanda por alimentos saudáveis e funcionais.

Para garantir o sucesso de um produto alimentício, é fundamental que ele seja aceito pelo consumidor, e a análise sensorial cumpre um papel crucial nesse processo (Lawless & Heymann, 2010). Através de testes sensoriais, é possível avaliar como o público responde ao sabor, textura e aparência, permitindo o ajuste da formulação para atender às expectativas e assegurar a competitividade no mercado (Ziegler et al., 2018).

2. FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA

O desenvolvimento do trabalho consiste na criação de uma geléia saudável de frutas roxas, utilizando ingredientes naturais e sem a adição de açúcar refinado ou conservantes. O objetivo central é oferecer aos consumidores uma alternativa doce e saborosa, mas que atenda às necessidades de pessoas com restrições alimentares, como diabéticos ou aqueles que seguem dietas com baixo teor de açúcar. Além disso, a escolha de frutas roxas, como amora, mirtilo, framboesa, cereja e uva, visa aproveitar as propriedades benéficas dessas frutas, que são ricas em



antioxidantes e compostos bioativos que contribuem para a saúde (CAVALCANTI et al., 2020).

A primeira etapa do desenvolvimento envolve a escolha e a combinação das frutas para garantir que a geleia tenha uma textura e sabor agradáveis. A pectina, que é essencial para a gelificação da fruta, está presente em maior quantidade nas frutas como maçã, laranja e jabuticaba. No entanto, frutas como morango e algumas das frutas roxas utilizadas neste trabalho, como a framboesa, possuem níveis mais baixos de pectina (LAWLESS; HEYMANN, 2010).

A formulação do produto envolve a mistura das frutas roxas selecionadas (amora, mirtilo, framboesa, cereja e uva) com o adoçante natural Eritritol, que será utilizado para proporcionar o sabor doce sem os riscos associados ao açúcar refinado. O Eritritol é um adoçante com baixo índice glicêmico, ou seja, não eleva os níveis de glicose no sangue, tornando-o adequado para pessoas com diabetes ou com predisposição para a doença (MARTINS et al., 2018). Além disso, será adicionado suco de limão para equilibrar o sabor, contribuindo para o processo de gelificação, já que o ácido pode ajudar a ativar a pectina (ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS, 1993).

O processo de preparo da geleia será realizado da seguinte forma: as frutas serão lavadas, picadas, pesadas e cozidas em fogo baixo com a adição de água, suco de limão e Eritritol. A mistura será mantida em fogo baixo por aproximadamente 30 minutos ou até atingir a consistência de geleia, verificando-se periodicamente a textura (LAWLESS; HEYMANN, 2010).

O sucesso deste projeto não se restringe apenas à criação de um novo sabor de geleia, mas também à promoção de uma alimentação mais saudável, sem comprometer a experiência sensorial dos consumidores. A produção de geleias sem açúcar e conservantes atende a uma demanda crescente por alimentos mais naturais e adequados para indivíduos com restrições alimentares, representando uma alternativa no mercado atual de alimentos industrializados (NEVES; TEIXEIRA, 2017).

Esse produto irá fornecer aos consumidores a possibilidade de consumir um alimento que não oferece riscos e agravantes a sua saúde, como no caso dos diabéticos, pessoas com pré disposição diabética e indivíduos que possuem dieta



com restrições, principalmente aos açúcares. Permitindo que os mesmos possam ingerir um produto doce em quantidades agradáveis e sem desequilibrar a dieta. Visto que no mercado atual são encontrados vários tipos de geleias, mas não encontramos nenhuma contendo a combinação exclusiva de frutas roxas e sem a adição de açúcares e conservantes.

3. METODOLOGIA

O projeto será desenvolvido no período do dia 30 de setembro de 2024, até 12 de novembro de 2024, o produto será desenvolvido no laboratório de nutrição do Centro universitário FAG, a partir da seguinte formulação.

Receita e modo de preparo do produto:

- 150g de amora;
- 150g de mirtilo;
- 150g de framboesa;
- 150g de cereja;
- 150g de uva;
- 01 colher (sopa) de suco de limão;
- 60 ml de água;
- 12 gotas de Eritritol;

Cozinhar em fogo baixo, por 30 minutos, ou até atingir uma consistência de geléia.

Após o desenvolvimento do produto será realizada uma análise sensorial com a turma do 4 período de Farmácia da FAG, para a avaliação e aceitação do produto fornecido.

4. CONSIDERAÇÕES FINAIS

Após o desenvolvimento do produto, A geleia passou pela análise sensorial, onde, os alunos experimentaram a mesma, e posteriormente avaliaram a geleia, foram obtidos os seguintes resultados: 14% dos alunos gostaram muito, 13% gostaram muitíssimo, 7% gostaram moderadamente, 2% não gostaram, e 2% não



avaliaram o produto, A partir desses dados foi possível concluir que a geleia de frutas roxas, teve boa aceitação por parte dos alunos do 4 período de Farmácia.

REFERÊNCIAS

ABNT – Associação Brasileira de Normas Técnicas. Análise sensorial de alimentos e bebidas – Terminologia e definições. NBR 12806, 1993. Acesso em: 28 nov. 2024.

CRUZ,V.260639013-NBR-12806-Analise-Sensorial-Dos-Alimentos-E Bebidas.pdf. Disponível em: <https://pt.scribd.com/document/459211470/260639013-NBR-12806-Analise-Sensorial-Dos-Alimentos-E-Bebidas-pdf>. Acesso em: 28 nov. 2024.

LAWLESS, H. T.; HEYMANN, H. Sensory Evaluation of Food: Principles and Practices. 2. ed. New York: Springer, 2010. Disponível em: https://books.google.com.br/books/about/Sensory_Evaluation_of_Food.html?id=yRLfrVgU6CsC&redir_esc=y. Acesso em: 28 nov. 2024.

MARTINS, A. D.; et al. Effect of different types of sweeteners on the sensory properties of jams. Journal of Food Science, v. 83, n. 6, p. 1617-1623, 2018. Disponível em: https://www.researchgate.net/publication/343058580_Effect_of_sweeteners_and_storage_on_compositional_and_sensory_properties_of_blackberry_jams. Acesso em: 28 nov. 2024.

MELO, E. DE A. et al. Capacidade antioxidante de frutas. Revista Brasileira de Ciências Farmacêuticas, v. 44, n. 2, p. 193–201, jun. 2008. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/rbcf/a/54sB3W4GSKPLwTJZ8xxN6pL/>. Acesso em: 28 nov. 2024.

NEVES, A. L. B.; TEIXEIRA, R. J. A. Benefícios das frutas vermelhas e roxas para a saúde cardiovascular: uma revisão. Revista Brasileira de Cardiologia, v. 30, n. 2, p. 139-145, 2017. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/rbme/a/dm8yGprRmkgcqBZKRyXrfMK/?format=pdf>. Acesso em: 28 nov. 2024.

SCORSATTO, M. et al. Assessment of Bioactive Compounds, Physicochemical Composition, and In Vitro Antioxidant Activity of Eggplant Flour. International Journal of Cardiovascular Sciences, 2017. Disponível em:



<https://www.scielo.br/ijcs/a/7vRR5T4MTTrK8T7FPdznDFkN/?format=pdf&lang=pt.>
Acesso em: 28 nov. 2024.