

## ANÁLISE SENSORIAL DE PRODUTO À BASE DE INHAME TIPO SORVETE DE MORANGO

DANIELE LUZIA BORCHARTT<sup>1</sup>; FERNANDA MAGALHÃES RODRIGUES FERNANDES<sup>2</sup>; GABRIELA BECKER ALVES<sup>3</sup>; MARYANNA GYOVANNA DE OLIVEIRA CARDIM<sup>4</sup>; DANIELA MIOTTO BERNARDI<sup>5</sup>

<sup>1</sup>Acadêmica do Centro Universitário Fundação Assis Gurgacz – Paraná, danieleborchartt@outlook.com

<sup>2</sup>Acadêmica do Centro Universitário Fundação Assis Gurgacz – Paraná, femagalhaesrodrigues@gmail.com

<sup>3</sup>Acadêmica do Centro Universitário Fundação Assis Gurgacz – Paraná, gabi-becker@uol.com.br

<sup>4</sup>Acadêmica do Centro Universitário Fundação Assis Gurgacz – Paraná, maryannagyovanna@hotmail.com

<sup>5</sup>Nutricionista, docente no Centro Universitário Fundação Assis Gurgacz – Paraná, dani\_miotto@yahoo.com.br

### RESUMO

**Introdução:** O inhame é usado na medicina chinesa para tratar sintomas da menopausa, cumprindo papel importante na imunidade das mulheres. **Materiais e métodos:** Desenvolveu-se um sorvete de inhame sabor morango e avaliou-se perante ao público. Identificou-se 30 copos descartáveis de 1 a 3: o nº1 representa a frutose, o nº2 a stevia e o nº3 o açúcar. Escreveu-se números aleatórios deixando o número que identifica a amostra no meio. Lavou-se 1836g de inhame e cozinhou-se em panela de pressão por 30 minutos após pegar pressão, descascou-se e amassou-se. Lavou-se 480g de morango em e deixou-se em solução de água sanitária por 10 minutos, lavou-se, removeu-se partes não-comestíveis do morango, gerando 400g de peso líquido e bateu-se em um multiprocessador. Acrescentou-se o inhame. Adicionou-se 5g de essência de baunilha. Levou-se a mistura à sorveteira, previamente ligada 24h antes, bateu-se a massa por 6 minutos, pesou-se e dividiu-se as 1089g em três partes iguais. À A1 acrescentou-se 40g de frutose em pó. À A2 acrescentou-se 3,75g de stevia líquida e à A3 acrescentou-se 85g de açúcar. Armazenou-se os produtos em freezer por duas semanas. Distribuiu-se os produtos nos copos descartáveis conforme a codificação proposta. 30 voluntários participaram dos testes no Laboratório de Nutrição do Centro Universitário FAG. Em seguida, entregou-se uma ficha de avaliação, uma caneta, um copo com água e três amostras. Tabulou-se os dados no Excel e realizou-se teste ANOVA e Tukey, definindo-se aceitação global (AG), aparência (AP), aroma (ARO), sabor (SAB), textura (TEX) e intenção de compra (IC). **Resultados:** Calculou-se o valor nutricional das receitas para 100g de produto. Tabulou-se os dados no Excel, gerando os resultados: A1 obteve 101,96 kcal; 18,12g de carboidrato; 1,66g de proteína; 0,22g de lipídio; 1,56g de fibra, 0,06g de gordura poli-insaturada, 0,06g de gordura saturada; 22,66g de magnésio; 0,06 mg de vitamina B1, 0,08mg de vitamina B2 e 17,85mg de vitamina C. A2 obteve 72,51kcal; 17,34g de carboidrato; 1,59g de proteína; 0,21g de lipídio; 1,49g de fibra alimentar, 0,05g de gordura poli-insaturada, 0,05g de gordura saturada, 21,68g de magnésio, 0,05mg de vitamina B1, 0,08mg de vitamina B6 e 17,08mg de vitamina C. A3 obteve 119,47 kcal; 29,48g de carboidrato; 1,57g de proteína; 0,2g de lipídio; 1,43g de fibra alimentar, 0,05g de gordura poli-insaturada, 0,05g de gordura saturada, 21,02g de magnésio,

0,05mg de vitamina B1, 0,08mg de vitamina B6 e 16,46mg de vitamina C. Quanto à análise sensorial, A1 teve média de AG de  $5,23 \pm 1,61$ ; AP de  $4,9 \pm 2,12$ ; ARO de  $5,93 \pm 1,72$ ; SAB de  $4,86 \pm 2,12$ ; TEX de  $3,73 \pm 2,22$  e IC de  $2,4 \pm 1,19$ , a A2 teve média de AG de  $5,36 \pm 2$ ; AP2 de  $5,3 \pm 2,07$ ; ARO de  $6 \pm 1,7$ ; SAB de  $4,8 \pm 2,16$ ; TEX de  $4,76 \pm 2,23$  e IC de  $2,66 \pm 1,12$ , a A3 teve média de AG de  $5,8 \pm 2,3$ ; AP de  $5,26 \pm 2,16$ ; ARO de  $6,13 \pm 2,12$ ; SAB de  $5,8 \pm 2,65$ ; TEX de  $5,36 \pm 2,3$  e IC de  $3,13 \pm 1,19$ . Conclusão: No geral, o produto apresentou baixa aceitabilidade e alto valor nutricional. Não se encontra diferença estatística quanto à AG, AP e AR, mas observou-se diferença estatística quanto ao sabor, textura, e intenção de compra.

Órgãos Financiadores: Financiamento próprio

Palavras-chave: gelados comestíveis, aceitabilidade, nutrição