

## DESENVOLVIMENTO E ANALISE SENSORIAL DE UM PICOLÉ FABRICADO COM KOMBUCHA

ADRIELE FERRARI<sup>1</sup>; ANA PAULA SCHONE<sup>2</sup>; GEOVANA M. DOURADO<sup>3</sup>;  
KELIN P. BERWIG<sup>4</sup>; NATHALIA P. FRANCEIS<sup>5</sup>; VITORIA DA SILVA<sup>6</sup>;  
DANIELA MIOTTO BERNARDI<sup>7</sup>.

<sup>1</sup> Acadêmica de Nutrição. Centro Universitário Assis Gurgarz – FAG.  
[acferrari2008@hotmail.com](mailto:acferrari2008@hotmail.com)

<sup>2</sup> Acadêmica de Nutrição. Centro Universitário Assis Gurgarz – FAG.  
[anapaulaschone@hotmail.com](mailto:anapaulaschone@hotmail.com)

<sup>3</sup> Acadêmica de Nutrição. Centro Universitário Assis Gurgarz – FAG.  
[geovana\\_dourado@hotmail.com](mailto:geovana_dourado@hotmail.com)

<sup>4</sup> Acadêmica de Nutrição. Centro Universitário Assis Gurgarz – FAG.  
[kelinberwig@gmail.com](mailto:kelinberwig@gmail.com)

<sup>5</sup> Acadêmica de Nutrição. Centro Universitário Assis Gurgarz – FAG.  
[nathaliafranceis@hotmail.com](mailto:nathaliafranceis@hotmail.com)

<sup>6</sup> Acadêmica de Nutrição. Centro Universitário Assis Gurgarz – FAG  
[voriadasilva0905@hotmail.com](mailto:voriadasilva0905@hotmail.com)

<sup>7</sup> Nutricionista. Doutora em Alimentos e Nutrição. Docente do Centro  
Universitário Assis Gurgarz- Paraná, [danimiottoberto@gmail.com](mailto:danimiottoberto@gmail.com)

### RESUMO

**Introdução:** Atualmente a procura por produtos industrializados e características saudáveis ao mesmo tempo vem aumentando mundialmente, o kombucha tem a finalidade de oferecer benefícios fisiológicos para o organismo, com intuito tanto de trazer prazer ao degustar, como de ser um alimento com propriedades funcionais produzidas a partir dos metabolitos, vindos a partir da fermentação, e através do abacate trazer gorduras boas, como as monoinsaturadas. **Objetivo:** produção e análise sensorial de um picolé feito a partir de kombucha e abacate. **Materiais e métodos:** na produção dos picolés foram usados 38g abacate, 38ml kombucha, 38g abacaxi, 1g hortelã, 7g goma xantana, variando apenas a

quantidade dos açúcares, sendo 20g açúcar refinado, 7,5g mel e 20g xilitol, em que se juntou todos os ingredientes e usou-se um liquidificador para obter a textura desejada, após isso, colocou-se em formas de gelo para ser congelado. A análise sensorial foi realizada em bancadas, onde as amostras foram servidas em copos plásticos com algarismos de três dígitos de forma aleatorizada. Foram avaliados alguns quesitos, entre eles a aceitação global, aparência, aroma, sabor e textura, usando uma escala hedônica estruturada de nove pontos, cujos extremos correspondiam à “gostei muitíssimo – 9” e “desgostei muitíssimo – 1”, também foi avaliado a intenção de compra de cada produto por meio de uma escala estruturada em cinco pontos, cujos extremos correspondiam à “certamente compraria – 5” e “certamente não compraria – 1”. Os dados foram avaliados estatisticamente utilizando ANOVA. **Resultados e discussões:** A aceitação global, aparência, aroma, sabor, textura e intenção de compra não se diferiram estatisticamente. As medias de aceitação global foram  $7,03 \pm 1,38$  (KAM),  $6,83 \pm 1,58$  (KAA) e  $6,90 \pm 1,63$  (KAX), aparência  $7,3 \pm 1,42$  (KAM),  $7,13 \pm 1,36$  (KAA) e  $7,2 \pm 1,37$  (KAX), aroma  $6,97 \pm 1,3$  (KAM),  $6,63 \pm 1,3$  (KAA) e  $6,57 \pm 1,43$  (KAX), sabor  $6,87 \pm 1,59$  (KAM),  $6,73 \pm 1,51$  (KAA) e  $6,73 \pm 1,98$  (KAX), textura  $7,07 \pm 1,41$  (KAM),  $7,23 \pm 1,19$  (KAA) e  $6,73 \pm 1,87$  (KAX) e intenção de compra  $3,57 \pm 0,82$  (KAM),  $3,60 \pm 0,93$  (KAA) e  $3,57 \pm 1,07$  (KAX). Em relação a composição nutricional observou que as quantidades de lipídio e fibras foram iguais nas três amostras, sendo igual a zero para ambas, já as quantidades de kcal para os picolés com mel, açúcar e xilitol foram respectivamente 100,8, 155,1 e 77,7, de carboidrato 18,8, 32,4 e 12,5 e de proteína 1,43, 1,55 e 1,49. **Conclusão:** com a análise conclui-se que o produto teve uma boa aceitação, mesmo que suas propriedades nutricionais não foram relatadas.

Palavras-chave: Kombucha, picolé e abacate.