

ANÁLISE SENSORIAL DE DIFERENTES TIPOS DE ADOÇANTE EM IOGURTE DE KEFIR SABOR MAÇÃ VERDE

GABRIEL YUKIO AKAMATSU¹; MARIA EDUARDA VIEIRA²; DANIELA MIOTTO
BERNARDI³

¹Acadêmico de Nutrição, Centro Universitário Assis Gurgacz – Paraná,
gabriel.akamatsu@hotmail.com

²Acadêmico de Nutrição, Centro Universitário Assis Gurgacz – Paraná,
eduardavf@hotmail.com

³Nutricionista, Doutora em alimentos e Nutrição, Docente do Centro Universitário
Assis Gurgacz – Paraná, danimiottober@gmail.com

Introdução: O kefir é um alimento de alta digestibilidade, com características probióticas, por possuir em sua composição microorganismos vivos capazes de melhorar o equilíbrio microbiano intestinal. Além dessas propriedades, possui todos os aminoácidos essenciais e é rico em cálcio, para melhor palatabilidade é possível adoçá-lo. **Objetivo:** confeccionar um iogurte grego, proveniente de kefir, e analisar a aceitação, quando adoçado com 3 diferentes adoçantes (Sorbitol + Ciclamato de sódio + sacarina sódica, Sucralose e Stévia). **Metodologia:** Primeiramente os grãos de kefir foram adicionados ao leite, para fermentar por 24h. Após a fermentação, o produto foi colocado por 24h na geladeira, em um pano próprio em cima de uma peneira, para que o soro pingasse e se separasse do iogurte. Após a obtenção do iogurte grego, foram adicionados a um processador o iogurte, juntamente com a maçã verde, essência de baunilha e o respectivo adoçante, sendo obtidos portanto 3 formulações, A1 – com Sorbitol + Ciclamato de Sódio + Sacarina, A2 – com Sucralose e A3 – com Stévia. Então foram processados até obter um produto homogêneo, com pequenos pedaços de fruta. As amostras foram servidas com copos, com Algarismos de 3 dígitos de forma aleatorizada. Foram avaliados aceitação global, aparência, aroma, sabor, textura, utilizando uma escala hedônica estruturada de 9 (nove) pontos cujos extremos correspondiam à “gostei muitíssimo – 9” e “desgostei muitíssimo – 1”, também foi avaliado a intenção de compra por meio de uma escala estruturada em 5 (cinco) pontos, cujos extremos correspondiam à “certamente compraria – 5” e “certamente

não compraria – 1”. Os dados foram avaliados estatisticamente utilizando ANOVA e Tukey. **Resultados e discussões:** O atributo aparência diferiu estatisticamente ($p < 0,05$) entre as amostras. As médias de aceitação global foram 7.1 ± 2.920 (A1), 7 ± 1.724 (A2), 6.966 ± 1.964 (A3), para aparência 8 ± 1.295 A (A1), 7 ± 1.295 AC (A2), 7 ± 1.428 BC (A3), para aroma 6.666 ± 3.195 (A1), 6.833 ± 1.798 (A2), 7.066 ± 1.788 (A3), para sabor 6.966 ± 3.826 (A1), 6.766 ± 1.288 (A2), 6.666 ± 2.505 (A3), para textura 6.766 ± 3.771 (A1), 6.5 ± 2.120 (A2), 6.233 ± 1.978 (A3), para intenção de compra 4 ± 1.040 (A1), 4 ± 0.813 (A2), 3 ± 0.926 (A3). **Conclusão:** Foi possível desenvolver um iogurte proveniente de kefir, que mesmo adoçado com adoçantes mais saudáveis que o adoçante comum (Sorbitol + Ciclamato de sódio + sacarina sódica), teve apenas a aparência das amostras diferenciada entre os provadores.

Palavras-chave: Kefir; iogurte; adoçante