

ANÁLISE SENSORIAL DE REQUEIJÃO CREMOSO COM BAIXO TEOR DE GORDURA

Sthefane Pires dos Santos*
Geisane Sacramento Silva*
Ludimila Cardoso Braz*
Bruna Marques Braga*
Alessandra Santana Silva**

Sabe-se que o consumo de alimentos saudáveis tem sido priorizado por boa parte da população brasileira. A mesa do brasileiro tem sofrido, nos últimos anos, uma modificação no cardápio, visando o bem-estar e a prevenção de doenças crônicas não transmissíveis, priorizando o consumo de alimentos e produtos que sejam benéficos a saúde. O requeijão cremoso tem-se destacado nos últimos anos, por um aumento significativo na sua produção e consumo, por isso é necessário repensar a composição deste produto que na sua formulação tradicional, apresenta elevado teor de gorduras saturadas e sódio. Nesse sentido, o objetivo desse trabalho foi elaborar, avaliar e comparar a aceitação de amostras de requeijão cremoso com baixo teor de gordura saturada. Para tanto, a metodologia utilizada consistiu na elaboração do requeijão substituindo a manteiga convencional, rica em gorduras saturadas por creme vegetal, fonte de ômega 3 e 6 e de vitaminas, sendo elaboradas duas preparações diferentes: a amostra A (sem adição de orégano) e B (com adição de orégano). Posteriormente, realizou-se a análise sensorial, na qual foram selecionados de forma aleatória dez provadores não treinados, membros da comunidade acadêmica da Faculdade Maria Milza. Para análise, foram aplicados os testes de escala hedônica estrutura de nove pontos e a escala de intenção de compra. Os resultados obtidos mostraram que as amostras de requeijão A e B, apresentaram boa aceitação. A amostra B se destacou por alcançar porcentagens hedônicas mais elevadas, apresentando os seguintes resultados referentes às respostas dos provadores: 10% gostei moderadamente, 10% gostei muito e 80% gostei muitíssimo, enquanto a amostra A obteve os seguintes resultados: 10% gostei moderadamente, 20% gostei muito e 70% gostei muitíssimo. A intenção de compra foi bastante positiva por parte dos provadores, uma vez que obtiveram 80% de intenção de compra para a amostra B e 70% para a amostra A. Conclui-se que os requeijões obtiveram boa aceitação e preferência por parte dos provadores, assim como uma boa intenção de compra o que demonstra que esse produto pode ser comercializado como opção de um produto com menor teor de gorduras saturadas.

Palavras-chave: Aceitação sensorial; intenção de compra; novo produto; menor teor de lipídio.

* Graduandas em Nutrição da Faculdade Maria Milza. E-mail: sthefane_pires@hotmail.com, geisannessilva.2@outlook.com, ludd_braz@hotmail.com e brunamarques.96@outlook.com.

** ** Nutricionista, Mestra em Microbiologia, Professora da Faculdade Maria Milza. E-mail: alessandraufrb@hotmail.com.