



VII SIMPÓSIO DE BIOTECNOLOGIA

INTEGRAÇÃO ENTRE GRADUAÇÃO E PÓS-GRADUAÇÃO

III MOSTRA ACADÊMICA



ANÁLISE SENSORIAL DE DOCE CREMOSO CONVENCIONAL, *LIGHT* E *DIET* DE BATATA-DOCE ROXA

BOSENBECKER KASTER, JÉSSICA^{1*}; BARBOSA ARAÚJO, RODRIGO¹; ALICIEO RODRIGUEZ, TATIANA¹

¹Centro de Ciências Químicas, Farmacêuticas e de Alimentos - UFPEL

^{1*} E-mail do apresentador: jessica_b_k@hotmail.com

Área de submissão: Vegetal.

RESUMO

A elaboração de doces de batata-doce convencional e de baixo valor calórico (*light* e *diet*) é uma forma de dispor ao mercado consumidor um produto inovador pelo fato da batata-doce ser rica em ferro, fósforo, cálcio, vitaminas do complexo B, C e D e também possuir grandes reservas energéticas. No laboratório de processamento vegetal da Universidade Federal de Pelotas foram elaborados três tipos de doces de batata doce roxa: convencional, *light* e *diet* utilizando batatas da variedade Brazlandia, fornecidas pela Embrapa, e estes foram avaliados por análise sensorial, cujo a análise é um conjunto de métodos e técnicas que permitem perceber, analisar, identificar e interpretar as reações das propriedades sensoriais dos alimentos nos sentidos da visão, olfato, gosto, tato e audição. O julgamento perceptivo ocorreu no laboratório de análise sensorial com a participação aleatória de 80 julgadores não treinados e de ambos os sexos, com a faixa etária entre 18 e 50 anos. No teste de aceitação foi utilizada uma escala hedônica de 9 pontos (9- gostei extremamente; 8- gostei muito; 7- gostei moderadamente; 6- gostei ligeiramente; 5- indiferente; 4- desgostei ligeiramente; 3- desgostei moderadamente; 2- desgostei muito e 1- desgostei extremamente), os atributos avaliados foram: cor, sabor e textura. No atributo cor o doce convencional e o *light* foram superiores em relação ao doce *diet*. As maiores respostas ocorreram entre as descrições de “Gostei extremamente” e “Gostei muito” com 19% nas três formulações e também houve uma exposição menor com 8% da preferência nas descrições “Desgostei ligeiramente” e “Desgostei moderadamente”. No atributo sabor, as maiores respostas de preferência dos julgadores ocorreram entre as descrições de “Gostei extremamente” e “Gostei muito” nas três formulações, porém, ocorreu um detalhamento inferior entre as opções “Desgostei muito” e “Desgostei extremamente”. No atributo textura, as maiores respostas ocorreram entre as descrições de “Gostei extremamente” e “Gostei ligeiramente” nas três formulações e houve uma menor preferência das pessoas entre as descrições “Desgostei muito” e “Desgostei extremamente”. Contudo, o doce convencional demonstrou as melhores características com intenso sabor, boa consistência e cor nítida, obtendo 70% de aceitação nos atributos específicos, enquanto o doce *light* foi moderadamente abaixo do convencional. O doce *diet* obteve redução da formulação tradicional na cor (7,1), sabor (5,9) e textura (6,4) provavelmente devido a remoção total do açúcar e adição de edulcorante sucralose.

PALAVRAS-CHAVE: Cor; sabor; textura.