

Flávio Ferreira Silva
(Organizador)



Qualidade de Produtos de Origem Animal

Atena
Editora
Ano 2019



Flávio Ferreira Silva
(Organizador)

Qualidade de Produtos de Origem Animal


Ano 2019

2019 by Atena Editora
Copyright © Atena Editora
Copyright do Texto © 2019 Os Autores
Copyright da Edição © 2019 Atena Editora
Editora Chefe: Profª Drª Antonella Carvalho de Oliveira
Diagramação: Lorena Prestes
Edição de Arte: Lorena Prestes
Revisão: Os Autores



Todo o conteúdo deste livro está licenciado sob uma Licença de Atribuição Creative Commons. Atribuição 4.0 Internacional (CC BY 4.0).

O conteúdo dos artigos e seus dados em sua forma, correção e confiabilidade são de responsabilidade exclusiva dos autores. Permitido o download da obra e o compartilhamento desde que sejam atribuídos créditos aos autores, mas sem a possibilidade de alterá-la de nenhuma forma ou utilizá-la para fins comerciais.

Conselho Editorial

Ciências Humanas e Sociais Aplicadas

Profª Drª Adriana Demite Stephani – Universidade Federal do Tocantins
Prof. Dr. Álvaro Augusto de Borba Barreto – Universidade Federal de Pelotas
Prof. Dr. Alexandre Jose Schumacher – Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Mato Grosso
Prof. Dr. Antonio Carlos Frasson – Universidade Tecnológica Federal do Paraná
Prof. Dr. Antonio Gasparetto Júnior – Instituto Federal do Sudeste de Minas Gerais
Prof. Dr. Antonio Isidro-Filho – Universidade de Brasília
Prof. Dr. Constantino Ribeiro de Oliveira Junior – Universidade Estadual de Ponta Grossa
Profª Drª Cristina Gaio – Universidade de Lisboa
Prof. Dr. Deyvison de Lima Oliveira – Universidade Federal de Rondônia
Prof. Dr. Edvaldo Antunes de Farias – Universidade Estácio de Sá
Prof. Dr. Eloi Martins Senhora – Universidade Federal de Roraima
Prof. Dr. Fabiano Tadeu Grazioli – Universidade Regional Integrada do Alto Uruguai e das Missões
Prof. Dr. Gilmei Fleck – Universidade Estadual do Oeste do Paraná
Profª Drª Ivone Goulart Lopes – Istituto Internazionele delle Figlie de Maria Ausiliatrice
Prof. Dr. Julio Candido de Meirelles Junior – Universidade Federal Fluminense
Profª Drª Keyla Christina Almeida Portela – Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Mato Grosso
Profª Drª Lina Maria Gonçalves – Universidade Federal do Tocantins
Profª Drª Natiéli Piovesan – Instituto Federal do Rio Grande do Norte
Prof. Dr. Marcelo Pereira da Silva – Universidade Federal do Maranhão
Profª Drª Miranilde Oliveira Neves – Instituto de Educação, Ciência e Tecnologia do Pará
Profª Drª Paola Andressa Scortegagna – Universidade Estadual de Ponta Grossa
Profª Drª Rita de Cássia da Silva Oliveira – Universidade Estadual de Ponta Grossa
Profª Drª Sandra Regina Gardacho Pietrobom – Universidade Estadual do Centro-Oeste
Profª Drª Sheila Marta Carregosa Rocha – Universidade do Estado da Bahia
Prof. Dr. Rui Maia Diamantino – Universidade Salvador
Prof. Dr. Urandi João Rodrigues Junior – Universidade Federal do Oeste do Pará
Profª Drª Vanessa Bordin Viera – Universidade Federal de Campina Grande
Prof. Dr. Willian Douglas Guilherme – Universidade Federal do Tocantins

Ciências Agrárias e Multidisciplinar

Prof. Dr. Alexandre Igor Azevedo Pereira – Instituto Federal Goiano
Prof. Dr. Antonio Pasqualetto – Pontifícia Universidade Católica de Goiás
Profª Drª Daiane Garabeli Trojan – Universidade Norte do Paraná
Profª Drª Diocléa Almeida Seabra Silva – Universidade Federal Rural da Amazônia
Prof. Dr. Écio Souza Diniz – Universidade Federal de Viçosa
Prof. Dr. Fábio Steiner – Universidade Estadual de Mato Grosso do Sul
Profª Drª Girlene Santos de Souza – Universidade Federal do Recôncavo da Bahia
Prof. Dr. Jorge González Aguilera – Universidade Federal de Mato Grosso do Sul
Prof. Dr. Júlio César Ribeiro – Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro
Profª Drª Raissa Rachel Salustriano da Silva Matos – Universidade Federal do Maranhão
Prof. Dr. Ronilson Freitas de Souza – Universidade do Estado do Pará
Prof. Dr. Valdemar Antonio Paffaro Junior – Universidade Federal de Alfenas

Ciências Biológicas e da Saúde

Prof. Dr. Benedito Rodrigues da Silva Neto – Universidade Federal de Goiás
Prof. Dr. Edson da Silva – Universidade Federal dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri
Profª Drª Elane Schwinden Prudêncio – Universidade Federal de Santa Catarina
Prof. Dr. Gianfábio Pimentel Franco – Universidade Federal de Santa Maria
Prof. Dr. José Max Barbosa de Oliveira Junior – Universidade Federal do Oeste do Pará
Profª Drª Magnólia de Araújo Campos – Universidade Federal de Campina Grande
Profª Drª Natiéli Piovesan – Instituto Federal do Rio Grande do Norte
Profª Drª Vanessa Lima Gonçalves – Universidade Estadual de Ponta Grossa
Profª Drª Vanessa Bordin Viera – Universidade Federal de Campina Grande

Ciências Exatas e da Terra e Engenharias

Prof. Dr. Adélio Alcino Sampaio Castro Machado – Universidade do Porto
Prof. Dr. Alexandre Leite dos Santos Silva – Universidade Federal do Piauí
Profª Drª Carmen Lúcia Voigt – Universidade Norte do Paraná
Prof. Dr. Eloi Rufato Junior – Universidade Tecnológica Federal do Paraná
Prof. Dr. Fabrício Menezes Ramos – Instituto Federal do Pará
Prof. Dr. Juliano Carlo Rufino de Freitas – Universidade Federal de Campina Grande
Profª Drª Neiva Maria de Almeida – Universidade Federal da Paraíba
Profª Drª Natiéli Piovesan – Instituto Federal do Rio Grande do Norte
Prof. Dr. Takeshy Tachizawa – Faculdade de Campo Limpo Paulista

| Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP) (eDOC BRASIL, Belo Horizonte/MG) | |
|---|--|
| Q1 | Qualidade de produtos de origem animal [recurso eletrônico] / Organizador Flávio Ferreira Silva. – Ponta Grossa, PR: Atena Editora, 2019. – (Qualidade de Produtos de Origem Animal; v.1) Formato: PDF Requisitos de sistema: Adobe Acrobat Reader. Modo de acesso: World Wide Web. Inclui bibliografia ISBN 978-85-7247-765-9 DOI 10.22533/at.ed.659191211 1. Agroindústria – Brasil. 2. Alimentos – Controle de qualidade – Brasil. 3. Tecnologia de alimentos. I. Silva, Flávio Ferreira. CDD 338.1981 |
| Elaborado por Maurício Amormino Júnior – CRB6/2422 | |

Atena Editora
Ponta Grossa – Paraná - Brasil
www.atenaeditora.com.br
contato@atenaeditora.com.br

APRESENTAÇÃO

A obra “Qualidade de Produtos de Origem Animal” em seu primeiro volume é composta por 24 capítulos que, a luz da ciência, permitem ao leitor uma abrangente visão sobre abordagens que transcorrem por temas de grande interesse como o desenvolvimento e aceitação de novos produtos de origem animal e a abordagem da qualidade do produto final destinado ao consumidor.

Não só no Brasil, mas em todo o mundo o consumo de produtos de origem animal é amplamente difundido, sendo dessa forma um grande mercado para o desenvolvimento de novos produtos, entretanto, as boas práticas higiênico-sanitárias devem sempre serem analisadas quando se tratam de alimentos, assim como a perspectiva e o conhecimento do consumidor acerca de produtos destinados a consumo, o que vai possibilitar uma ótica comercial e a análise de seus impactos na escolha de produtos.

Dessa forma, os esforços científicos apresentados aqui são alinhados a estes temas, trazendo novos conhecimentos e fundamentação científica a estes assuntos que são de fundamental importância comercial e para a saúde humana.

Os novos artigos apresentados nesta obra, foram possíveis graças aos esforços incansáveis dos autores destes árduos trabalhos junto aos esforços da Atena Editora, que sempre reconhece a importância da divulgação científica e oferece uma plataforma consolidada e confiável para que estes pesquisadores exponham e divulguem seus resultados.

Esperamos que a leitura desta obra seja agradável e eficiente no que diz respeito a propiciar novos conhecimentos para a inovação e qualidade de produtos de origem animal.

Flávio Ferreira Silva

SUMÁRIO

| | |
|--|-----------|
| CAPÍTULO 1 | 1 |
| AVALIAÇÃO SENSORIAL DA PASTA DE AMÊNDOA DE CASTANHA DE CAJU | |
| Sandra de Souza Silva | |
| Deniza Pereira da Costa Souza | |
| Virlane Kelly Lima Hunaldo | |
| Leonardo Hunaldo dos Santos | |
| José de Ribamar Macêdo Costa | |
| Thays Adryanne Lima Xavier | |
| Catarina Gercina de Almeida Aquino Giffony | |
| Raquel Silva de Sousa | |
| Eliane de Oliveira Alves | |
| Gabrielli Nunes Clímaco | |
| Ana Cristina Pereira de Jesus Costa | |
| Jaisane Santos Melo Lobato | |
| DOI 10.22533/at.ed.6591912111 | |
| CAPÍTULO 2 | 9 |
| DESENVOLVIMENTO BIOTECNOLÓGICO DE BEBIDA FUNCIONAL À BASE DE KEFIR DE CACAU | |
| Jéssica da Silva Santos | |
| Ana Gabriela de Freitas Barbosa | |
| Maiane Paris Piropo de Oliveira | |
| Karine Rezende Borges | |
| Adriana Santos Nascimento | |
| Gustavo Modesto Amorim | |
| Ferlando Lima Santos | |
| DOI 10.22533/at.ed.6591912112 | |
| CAPÍTULO 3 | 16 |
| DESENVOLVIMENTO E ACEITABILIDADE DE ALMÔNDEGA DE TILÁPIA (<i>Oreochromis niloticus</i>), ADICIONADA DE FARINHA DE LINHAÇA | |
| Pedro Ysmael Cornejo Mujica | |
| Eduardo Sousa dos Anjos | |
| Raimundo Ferreira Costa | |
| DOI 10.22533/at.ed.6591912113 | |
| CAPÍTULO 4 | 22 |
| ELABORAÇÃO DE PATÊ DE SIRI USANDO SAL DE ERVAS EM SUBSTITUIÇÃO AO CLORETO DE SÓDIO | |
| Norma Suely Evangelista-Barreto | |
| Aline Simões da Rocha Bispo | |
| Jamiri Soares Cunha | |
| Mariza Alves Ferreira | |
| Marly Silveira Santos | |
| André Dias de Azevedo Neto | |
| DOI 10.22533/at.ed.6591912114 | |

CAPÍTULO 5 33

INFLUÊNCIA DE CORANTES DA BETERRABA E JAMBU (*Acmella oleracea*) NA ACEITABILIDADE DE LINGÜIÇA

Marcelly Cristine Soares Almeida
Arlene Tamara dos Santos Martins
Flávia Taveira Brito
Jonyelson Araújo de Moraes
Leticia Reis Jales
Bruna Almeida da Silva

DOI 10.22533/at.ed.6591912115

CAPÍTULO 6 39

PROCESSAMENTO DE MARINADO A PARTIR DO FILÉ DO BODÓ (*Liposarcus pardalis*): DIVERSIFICANDO A FORMA DE BENEFICIAMENTO E CONSUMO DESSE PESCADO NO MUNICÍPIO DE PARINTINS-AM

Nadir Gomes
Floriana Guerreiro Dias dos Santos
Karoline de Oliveira Azêdo

DOI 10.22533/at.ed.6591912116

CAPÍTULO 7 45

RESULTADO SENSORIAL DE SORVETE A BASE DE AIPIM SEM LACTOSE SABORES COCO E MARACUJÁ

Hevelynn Franco Martins
Angélica Maria de Oliveira Mascarenhas
Daise Santos Souza
Ivana Carvalho Leite
Jamille Silva Santos
Karoliny Lima Silva
Leandra Sá Teles Cunha
Naiana Alves de Oliveira
Simone de Oliveira Ribeiro
Tacyany Souza Chalegre
Jean Márcia Oliveira Mascarenhas

DOI 10.22533/at.ed.6591912117

CAPÍTULO 8 51

SORVETE A BASE DE AIPIM COM LEITE SEM LACTOSE

Hevelynn Franco Martins
Angélica Maria de Oliveira Mascarenhas
Daise Santos Souza
Ivana Carvalho Leite
Jamille Silva Santos
Karoliny Lima Silva
Leandra Sá Teles Cunha
Naiana Alves de Oliveira
Simone de Oliveira Ribeiro
Tacyany Souza Chalegre
Jean Márcia Oliveira Mascarenhas

DOI 10.22533/at.ed.6591912118

| | |
|--|------------|
| CAPÍTULO 9 | 56 |
| ANÁLISE CRÍTICA DE RÓTULOS DE ALIMENTOS INDUSTRIALIZADOS E O PAPEL DO DISCURSO DO MARKETING | |
| Adriana Paula Slongo Marcussi Maria de Fátima Valentim Alberto Bernardo Alberto Marcussi Patrícia Ribeiro Corado Luana Costa Pierre de Messias | |
| DOI 10.22533/at.ed.6591912119 | |
| CAPÍTULO 10 | 62 |
| AVALIAÇÃO DO CONHECIMENTO DOS CONSUMIDORES SOBRE ROTULAGEM DE ALIMENTOS E ADEQUAÇÃO DE PRODUTOS À LEGISLAÇÃO | |
| Márcia Liliane Rippel Silveira Vanessa Pires da Rosa Andréia Cirolini | |
| DOI 10.22533/at.ed.65919121110 | |
| CAPÍTULO 11 | 70 |
| AVALIAÇÃO DOS FATORES DE RISCO DAS DOENÇAS VEICULADAS POR ALIMENTOS ASSOCIADO AO NÍVEL DE CONHECIMENTO DA POPULAÇÃO DO MUNICÍPIO DE MACEIÓ, ALAGOAS | |
| Nielma Gabrielle Fidelis Oliveira Cláudia Alessandra Alves de Oliveira Alice Cristina Oliveira Azevedo | |
| DOI 10.22533/at.ed.65919121111 | |
| CAPÍTULO 12 | 85 |
| CARNE DE COELHO: QUALIDADE NUTRICIONAL E PERCEPÇÃO DO MERCADO CONSUMIDOR DO CENTRO DE CIÊNCIAS RURAIS – UFSM | |
| Ana Carolina Kohlrausch Klinger Diuly Bortoluzzi Falcone Geni Salete Pinto de Toledo Leila Picolli da Silva | |
| DOI 10.22533/at.ed.65919121112 | |
| CAPÍTULO 13 | 93 |
| PERSPECTIVA DOS CONSUMIDORES NO MOMENTO DA COMPRA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL QUANTO AO BEM-ESTAR | |
| Bruna Helena Kipper Paulina Tayara Corrêa Goral Stela Siqueira Alves Thaís Helena Szabo Castro | |
| DOI 10.22533/at.ed.65919121113 | |
| CAPÍTULO 14 | 104 |
| AVALIAÇÃO DAS BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO EM SORVETERIAS NA CIDADE DE CUIABÁ-MT | |
| Alciléia Costa Vieira Miranda Ariane Barbosa Alves Talitha Maria Porfírio | |

Juliana de Andrade Mesquita
Rozilaine Aparecida Pelegrine Gomes de Faria
DOI 10.22533/at.ed.65919121114

CAPÍTULO 15 114

METODOLOGIAS ATIVAS NA CAPACITAÇÃO COM MANIPULADORES DE ALIMENTOS: A EXPERIÊNCIA COM ANÁLISE DA HIGIENIZAÇÃO DE MÃOS

Fernanda Paula da Silva Torres
Ingridy Fhadine Hartmann
Emanuelli Vilela Gonçalves
Júlia Arantes Galvão
Márcia Oliveira Lopes
Luana Costa Lima Hildebrando Neme

DOI 10.22533/at.ed.65919121115

CAPÍTULO 16 121

VERIFICAÇÃO DO CONHECIMENTO DOS FUNCIONÁRIOS DE UM SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO SOBRE A HIGIENIZAÇÃO DE HORTALIÇAS

Giovanna Mozzaquattro Nascimento
Suellen Karsten Favarin
Cristiana Basso

DOI 10.22533/at.ed.65919121116

CAPÍTULO 17 128

PERCEPÇÃO DAS PRÁTICAS HIGIÊNICO-SANITÁRIAS DO PREPARO DE ALIMENTOS EM CANAIS CULINÁRIOS DA WEB

Kristy Ellen Oliveira Santos
Edileide Santana da Cruz
Danuza das Virgens Lima
Isabella de Matos Mendes da Silva

DOI 10.22533/at.ed.65919121117

CAPÍTULO 18 135

ANÁLISE E QUANTIFICAÇÃO DE SOBRAS EM UM RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO DO MUNICÍPIO DE BARREIRAS-BA

Ramilla Souza Lacerda
Larissa Kauly Rosa Silva
Gabriela Vasco das Chagas
Anne Louise Queiroz Coimbra
Samara Nagla Trindade

DOI 10.22533/at.ed.65919121118

CAPÍTULO 19 145

AVALIAÇÃO DO RESTO-INGESTÃO E DA QUALIDADE DAS PREPARAÇÕES DO CARDÁPIO DE UM RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO DO MUNICÍPIO DE BARREIRAS-BA

Gabriela Vasco das Chagas
Larissa Kauly Rosa da Silva
Anne Louise Queiroz Coimbra
Ramilla Souza Lacerda
Samara Nagla Chaves Trindade

DOI 10.22533/at.ed.65919121119

| | |
|---|------------|
| CAPÍTULO 20 | 157 |
| AVALIAÇÃO DE RÓTULOS DE ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL OFERTADOS EM MERCADOS DE FLORES DA CUNHA | |
| Bruna Marzarotto Márcia Keller Alves | |
| DOI 10.22533/at.ed.65919121120 | |
| CAPÍTULO 21 | 165 |
| AVALIAÇÃO DO CONSUMO DE PEIXES COMERCIALIZADOS NA CIDADE DE ESPERANÇA-PARAÍBA E SEUS CRITÉRIOS FÍSICO-SENSORIAIS NA ESCOLHA DESTE ALIMENTO | |
| Sebastião Rodrigo de Lima Nascimento Anne Caroline Câmara de Almeida | |
| DOI 10.22533/at.ed.65919121121 | |
| CAPÍTULO 22 | 171 |
| AVALIAÇÃO DO PERCENTUAL DE DEGELO E GLACIAMENTOS EM PESCADOS CONGELADOS | |
| Laura Helena Salvetti Jéssica Fernanda Hoffmann Marcia Keller Alves | |
| DOI 10.22533/at.ed.65919121122 | |
| CAPÍTULO 23 | 178 |
| DEFICIÊNCIAS HIGIÊNICO-SANITÁRIAS DA REDE DE FRIO DE PRODUTOS CÁRNEOS EM SUPERMERCADOS DE UM MUNICÍPIO DO PARANÁ | |
| Anna Julia Zilli Lech Aline Tibilletti Santos do Carmo Danieli Muchalak dos Santos Elizabete Balbino Javorouski Marcia Oliveira Lopes | |
| DOI 10.22533/at.ed.65919121123 | |
| CAPÍTULO 24 | 185 |
| LEVANTAMENTO E COMPARAÇÃO DOS VALORES DE MULTAS DOS PRINCIPAIS GRUPOS DE INFRAÇÕES DESCRITOS NO RIISPOA / 2017 | |
| Manoel Leôncio da Penha Filho Francisco Gabriel Santos Silva | |
| DOI 10.22533/at.ed.65919121124 | |
| SOBRE O ORGANIZADOR | 192 |
| ÍNDICE REMISSIVO | 193 |

RESULTADO SENSORIAL DE SORVETE A BASE DE AIPIM SEM LACTOSE SABORES COCO E MARACUJÁ

Hevelynn Franco Martins

Universidade Estadual de Feira de Santana,
Departamento de Tecnologia
Feira de Santana – Bahia

Angélica Maria de Oliveira Mascarenhas

Universidade Estadual de Feira de Santana,
Departamento de Tecnologia
Feira de Santana – Bahia

Daise Santos Souza

Universidade Estadual de Feira de Santana,
Departamento de Tecnologia
Feira de Santana – Bahia

Ivana Carvalho Leite

Universidade Estadual de Feira de Santana,
Departamento de Tecnologia
Feira de Santana – Bahia

Jamille Silva Santos

Universidade Estadual de Feira de Santana,
Departamento de Tecnologia
Feira de Santana – Bahia

Karoliny Lima Silva

Universidade Estadual de Feira de Santana,
Departamento de Tecnologia
Feira de Santana – Bahia

Leandra Sá Teles Cunha

Universidade Estadual de Feira de Santana,
Departamento de Tecnologia
Feira de Santana – Bahia

Naiana Alves de Oliveira

Universidade Estadual de Feira de Santana,
Departamento de Tecnologia
Feira de Santana – Bahia

Simone de Oliveira Ribeiro

Universidade Estadual de Feira de Santana,
Departamento de Tecnologia
Feira de Santana – Bahia

Tacyany Souza Chalegre

Universidade Estadual de Feira de Santana,
Departamento de Tecnologia
Feira de Santana – Bahia

Jean Márcia Oliveira Mascarenhas

Universidade do Estado da Bahia, Departamento
de Ciências da Vida
Salvador – Bahia

RESUMO: Foi desenvolvido no Laboratório de Desenvolvimento de Novos Produtos da Universidade Estadual de Feira de Santana um sorvete a base de aipim sem lactose saborizado com coco e maracujá, a Análise Sensorial foi realizada no Laboratório de Análise Sensorial de Alimentos (LASA) da mesma universidade, com 277 provadores não treinados. O objetivo deste trabalho foi analisar sensorialmente o sorvete à base de aipim sem lactose, principalmente para agregar valor comercial ao aipim criando um novo produto para servir de alternativa para os produtores e consumidores. De acordo com as análises dos resultados do teste realizado para os atributos, avaliação global e intenção de compra dos sorvetes os resultados obtidos foram de uma boa aceitação.

PALAVRAS-CHAVE: Sorvete, aipim, análise sensorial.

SORROW SENSORY RESULTS BASED ON AIPIM WITHOUT LACTOSE TASTE COCONUT AND PASSION FRUIT

ABSTRACT: In the New Products Development Laboratory of the State University of Feira de Santana, a lactose-free wahoo-based flavored with coconut and passion fruit ice cream was developed, and the sensory analysis was realized in the Food Sensory Analysis Laboratory (LASA) from the same university, with 277 untrained tasters. The objective of this work was to sensorially analyze the lactose-free wahoo-based ice cream, mainly to add commercial value to the wahoo by creating a new product to serve as an alternative for producers and consumers. According to the analysis of the results of the test performed for the attributes, global evaluation and purchase intention of the ice cream the results obtained were of good acceptance.

KEYWORDS: Ice cream, wahoo, sensory analysis.

1 | INTRODUÇÃO

De acordo com a PORTARIA N^o 379, DE 1999 da ANVISA, entende-se por sorvete ou gelados comestíveis, produtos alimentícios obtidos a partir de uma emulsão de gorduras e proteínas, com ou sem adição de outros ingredientes e substâncias, ou de uma mistura de água, açúcares e outros ingredientes e substâncias que tenham sido submetidas ao congelamento, em condições tais que garantam a conservação do produto no estado congelado ou parcialmente congelado, durante a armazenagem, o transporte e a entrega ao consumo.

Buscando novidades no mercado, surge o sorvete feito à base de aipim sem lactose. Consumida de variadas maneiras por diferentes culturas, a raiz de mandioca é um alimento muito saboroso, sendo muito utilizada para preparar purês, fazer farinha, tapioca, tacacá e até mesmo algumas bebidas (cauim, tiquira). (INFOESCOLA, 2012).

A intolerância à lactose é a incapacidade do organismo de aproveitar e digerir a lactose, ingrediente característico do leite animal e seus derivados lácteos como queijo, iogurte e bebidas lácteas. (JACOPINI et al., 2011). Quando ocorre a falta da enzima lactase, a lactose, que é uma boa fonte de energia para os microrganismos do cólon, é fermentada em ácido láctico, metano (CH₄) e gás hidrogênio (H₂). Como tratamento inicial se recomenda evitar temporariamente leite e produtos lácteos da dieta para se obter remissão dos sintomas. Assim, torna-se importante o desenvolvimento de produtos para atender estes consumidores.

Sabe-se que, a “análise sensorial é de grande importância por avaliar a aceitabilidade mercadológica e a qualidade do produto, sendo parte inerente ao plano de controle de qualidade de uma indústria”, conforme TEIXEIRA (1987).

Sendo assim, é de grande importância ter o controle do teste, produto e equipe.

Avaliando as instalações; bem como o controle do produto ou das amostras; e por fim, o controle da equipe. Usando esses critérios de controle, pode-se maximizar a sensibilidade, minimizando os erros.

O objetivo deste trabalho foi analisar sensorialmente o sorvete à base de aipim sem lactose com sabores de coco e maracujá e acordo com as análises dos resultados do teste realizado para os atributos, avaliação global e intenção de compra dos sorvetes.

2 | MATERIAIS E MÉTODOS

A Análise sensorial foi desenvolvido no Laboratório de Análise Sensorial de Alimentos (LASA) da Universidade Estadual de Feira de Santana, na Bahia no dia 12 de abril de 2016. Participaram do teste 277 provadores não treinados constituídos por estudantes, professores, servidores e indivíduos que não fazem parte da instituição na faixa etária entre 18-64 anos, sendo 170 mulheres e 107 homens.

Cada provador recebeu duas amostras do sorvete à base de aipim saborizado uma de maracujá junto a ficha com código 357 e outra de coco com ficha de código 486 e um Termo de Consentimento, que consiste em um documento para assegurar ambas as partes sobre a veracidade da pesquisa e quanto ao sigilo dos dados pessoais.

3 | RESULTADOS E DISCUSSÕES

Aparência refere-se às propriedades visíveis como o aspecto, cor, transparência, brilho, opacidade, forma, tamanho, consistência, espessura e as características de superfície (IAL, 2008). Em ambos os sorvetes este atributo agradou aos provadores. Para a amostra sabor coco 30,32 % dos provadores disseram que *gostaram muitíssimo* da amostra e 42,97% *gostaram muito*, já para a amostra sabor maracujá 37,18% *gostaram muitíssimo* e 44,4% *gostaram muito*. Apenas um provador desgostou muito (Gráfico 01).

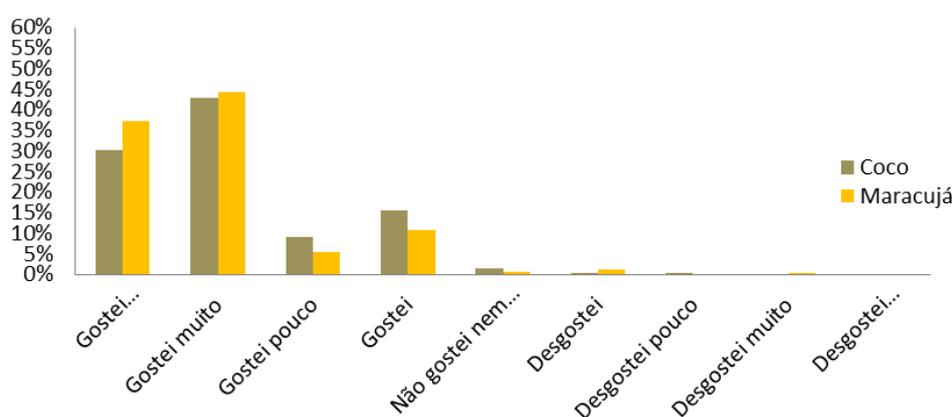


Gráfico 01: Aparência

Fonte: As autoras

O aroma, também foi um atributo bem aceito para ambas as amostras, apresentando um grande número de provadores nas opções *gostei muitíssimo*, *gostei muito* e *gostei*, como mostra o gráfico 02.

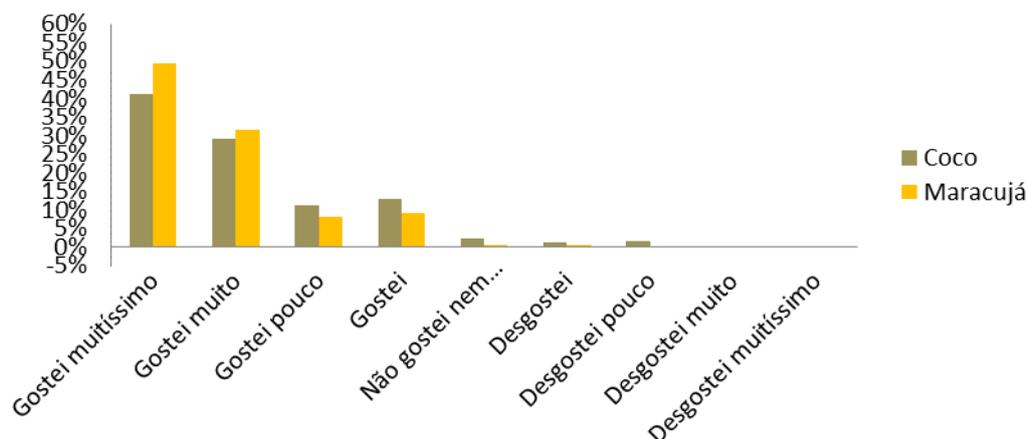


Gráfico 02: Aroma

Fonte: As autoras

O sabor é em geral definido como uma sensação originada na integração ou na inter-relação de sinais produzidos como consequência dos sentidos de olfato e do gosto e de sensações químicas que levam à “irritação” da mucosa bucal estimulados por um alimento ou bebida (LAING & JINKS, 1996).

No sorvete de coco, alguns comentários abordaram sobre o sabor artificial do leite de coco utilizado, com isso o sabor do produto poderia ser melhorado se o leite de coco industrializado fosse substituído pelo extraído do coco *in natura*. No entanto, os provadores aceitaram bem os sorvetes, é possível ver sua aceitação no gráfico 03.

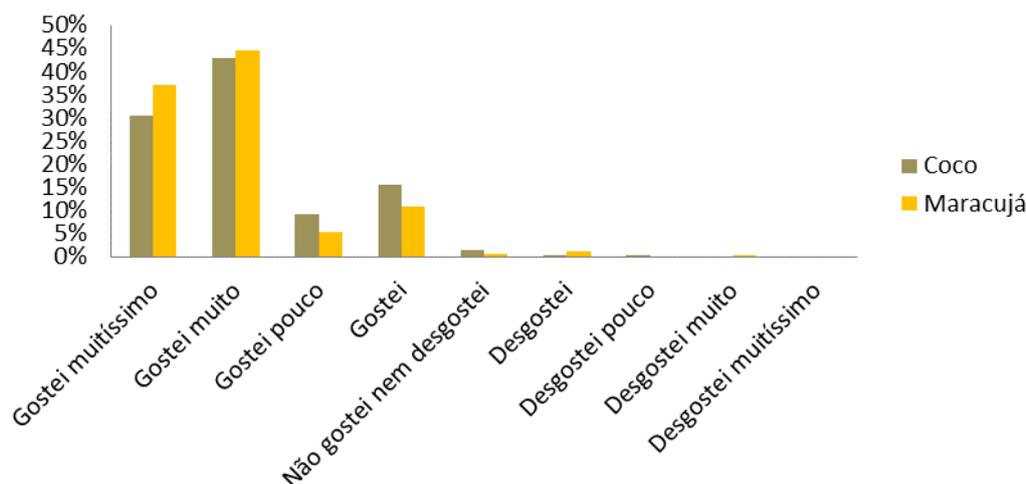


Gráfico 03: Sabor

Fonte: As autoras

A textura refere-se às propriedades reológicas e estruturais dos produtos. Geralmente é percebida por três ou quatro sentidos: os receptores mecânicos,

táteis, visuais e auditivos (IAL, 2008). Este foi um dos atributos mais criticados nos comentários da avaliação sensorial em ambos os sorvetes devido à presença de cristais de gelo e a textura de mouse, nas amostras de sabor maracujá, porém apresentou boa aprovação para a maioria dos provadores (Gráfico 04).

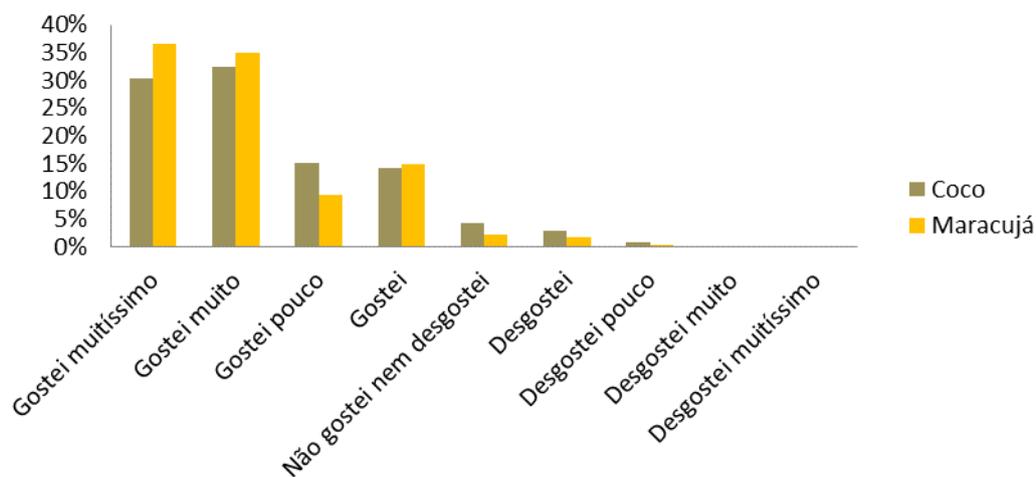


Gráfico 04: Textura

Fonte: As autoras

A avaliação global dos sorvetes obteve uma boa aceitabilidade dos provadores, inclusive dos intolerantes à lactose. Obtendo para amostra de sorvete sabor coco 33,21% de *gostei muitíssimo* e 37,54% para *gostei muito*. Para a amostra de maracujá a aceitação foi de 45,85% para *gostei muitíssimo* e 35,4% para *gostei muito* (gráfico 05).

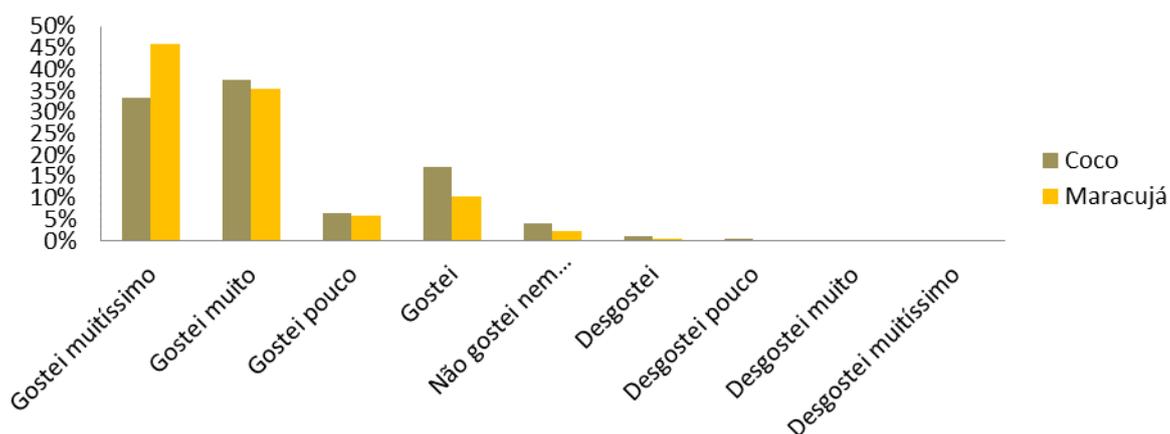


Gráfico 05: Avaliação Global dos Sorvetes

Fonte: As autoras

4 | CONSIDERAÇÕES FINAIS

Diante dos resultados obtidos, conclui-se que os sorvetes à base de aipim sem lactose com sabores de coco e maracujá obtiveram uma boa aceitação pelos

provadores, principalmente pelos intolerantes à lactose. As opções “gostei muitíssimo” e “gostei muito” foram as que apresentaram maior porcentagem de aceitação entre os provadores. No entanto, para que essa aceitabilidade seja reproduzida com confiabilidade, precisaria fazer a realização de testes sensoriais de aceitação com uma quantidade representativa de provadores treinados de acordo com os padrões específicos dos produtos. Logo, com o que foi apresentado conclui-se que os produtos têm grande possibilidade de vendas no mercado.

REFERÊNCIAS

ABNT - **Associação Brasileira de Normas Técnicas. NBR-12086: Análise Sensorial de Alimentos e Bebidas.** Rio de Janeiro, 8 p. 1993.

ANVISA - AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA. **Portaria nº 379, de 26 de abril de 1999.** Disponível em: www.anvisa.gov.br. Acesso em: 04 de agosto de 2019.

INFOESCOLA, **Navegando e Aprendendo.** Disponível em: <http://www.infoescola.com/plantas/aipim>. Acesso em: 05 de agosto de 2019.

INSTITUTO ADOLFO LUTZ. **Normas analíticas do Instituto Adolfo Lutz.** 4. ed., São Paulo: IAL, Brasil, 2008.

JACOPINI, L. A. et al. Leite de cabra: características e qualidades. **Revista ACTA Tecnológica**, v. 6, nº1, 2011.

LAING D. G.; JINKS, A. Flavor perception mechanisms. In: WHITE, B. (Ed.). **Flavour perception: from basic research.**

TEIXEIRA E.; MEINERT, E. M.; BARBETTA, P. A. **Análise sensorial de alimentos.** Florianópolis: UFSC, 1987. 180 p.

SOBRE O ORGANIZADOR

Flávio Ferreira Silva - Possui graduação em Nutrição pela Pontifícia Universidade Católica de Minas Gerais (2016) com pós-graduação em andamento em Pesquisa e Docência para Área da Saúde e também em Nutrição Esportiva. Obteve seu mestrado em Biologia de Vertebrados com ênfase em suplementação de pescados, na área de concentração de zoologia de ambientes impactados, também pela Pontifícia Universidade Católica de Minas Gerais (2019). Possui dois prêmios nacionais em nutrição e estética e é autor e organizador de livros e capítulos de livros. Atuou como pesquisador bolsista de desenvolvimento tecnológico industrial na empresa Minasfungi do Brasil, pesquisador bolsista de iniciação científica PROBIC e pesquisador bolsista pela Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior (CAPES) com publicação relevante em periódico internacional. É palestrante e participou do grupo de pesquisa “Bioquímica de compostos bioativos de alimentos funcionais”. Atualmente é professor tutor na instituição de ensino BriEAD Cursos, no curso de aperfeiçoamento profissional em nutrição esportiva e nutricionista no consultório particular Flávio Brah. E-mail: flaviobrah@gmail.com ou nutricionista@flaviobrah.com

ÍNDICE REMISSIVO

A

Aceitabilidade 16, 19, 20, 22, 28, 29, 33, 34, 36, 37, 39, 42, 46, 49, 50, 55, 56, 139, 145, 147
Alimentos 1, 2, 8, 9, 10, 11, 12, 14, 15, 16, 17, 21, 22, 24, 27, 28, 31, 32, 33, 35, 38, 39, 40, 42, 44, 45, 47, 50, 53, 55, 56, 57, 58, 59, 60, 61, 62, 63, 64, 65, 66, 67, 68, 69, 70, 71, 72, 73, 74, 75, 76, 77, 78, 79, 80, 81, 82, 83, 84, 86, 88, 92, 104, 105, 106, 109, 110, 111, 113, 114, 115, 116, 117, 118, 119, 120, 121, 122, 123, 124, 126, 127, 128, 129, 131, 132, 133, 134, 135, 136, 137, 138, 139, 141, 142, 143, 144, 145, 146, 147, 148, 150, 151, 152, 153, 154, 155, 157, 159, 160, 161, 162, 163, 164, 166, 168, 171, 176, 178, 179, 180, 183, 184, 190, 192
Almôndega 16, 17, 18
Amêndoa 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8

B

Boas práticas 27, 41, 44, 73, 79, 83, 84, 103, 104, 105, 106, 107, 108, 109, 111, 112, 113, 114, 115, 116, 119, 120, 122, 124, 126, 127, 128, 129, 131, 133, 154, 169, 183, 184

C

Cacau 3, 9, 10, 11, 13, 14
Cardápio 138, 140, 142, 143, 144, 145, 147, 148, 150, 151, 152, 153, 154, 155, 156
Cárneos 23, 27, 37, 40, 78, 97, 128, 129, 130, 132, 178, 179, 180, 181, 183, 184
Castanha 1, 2, 3, 4, 5, 7, 8
Coelho 85, 86, 87, 88, 89, 90, 91, 92, 134
Conhecimento 24, 55, 57, 62, 63, 64, 68, 70, 72, 73, 77, 78, 79, 81, 82, 89, 91, 98, 99, 101, 102, 115, 119, 120, 121, 122, 123, 124, 126, 141, 166, 168
Consumidores 5, 13, 14, 19, 24, 27, 36, 38, 39, 45, 46, 51, 53, 56, 57, 61, 62, 63, 64, 65, 66, 67, 68, 69, 70, 71, 72, 73, 74, 75, 76, 77, 78, 79, 80, 81, 82, 86, 87, 90, 91, 93, 95, 96, 97, 98, 99, 100, 101, 102, 103, 105, 132, 162, 164, 166, 167, 168, 169, 170, 171, 181, 190
Corantes 33, 34, 35, 36, 37

D

Deficiências 80, 178, 183
Degelo 171, 173, 175, 176, 177
Doenças 10, 17, 23, 34, 57, 70, 71, 72, 73, 75, 76, 79, 80, 81, 82, 83, 84, 109, 110, 111, 114, 115, 122, 123, 124, 126, 129, 133, 134, 153, 166, 168, 179

E

Escolha 59, 63, 64, 66, 72, 97, 98, 99, 100, 118, 130, 160, 162, 165, 166, 167, 168

F

Fabricação 104, 105, 106, 107, 109, 110, 111, 112, 113, 114, 115, 116, 124, 126, 128, 129, 131, 133, 157, 159, 160, 161, 169, 190
Funcionários 75, 121, 122, 123, 124, 138, 148

G

Glaciamentos 171

H

Higienização 108, 109, 110, 111, 114, 115, 116, 117, 119, 121, 122, 123, 124, 125, 126, 131, 132

I

Infrações 185, 186, 187, 189, 190, 191

J

Jambu 33, 34, 35, 36, 37, 38

K

Kefir 9, 10, 11, 14, 15

L

Lactose 10, 13, 45, 46, 47, 49, 50, 51, 52, 53, 54, 55, 64, 69

Legislação 7, 14, 22, 26, 62, 63, 64, 67, 68, 69, 94, 104, 105, 106, 107, 110, 112, 117, 129, 131, 146, 161, 163, 171, 173, 174, 175, 186, 187, 188, 191

M

Manipuladores 79, 84, 106, 107, 108, 109, 111, 114, 115, 116, 117, 118, 119, 120, 121, 124, 125, 126, 127, 130, 131, 132, 179

Marinado 39, 40, 41, 42, 43

Marketing 56, 57, 58, 61, 128

Mercados 93, 94, 101, 157, 159, 170, 184

Multas 185, 186, 191

O

Origem 2, 13, 26, 32, 42, 52, 65, 70, 71, 72, 73, 74, 75, 76, 77, 78, 80, 81, 82, 83, 84, 85, 88, 93, 94, 95, 96, 97, 98, 99, 100, 101, 102, 103, 110, 157, 158, 159, 160, 161, 162, 163, 164, 166, 168, 169, 176, 179, 184, 185, 186, 187, 190, 191

P

Patê 17, 22, 23, 24, 26, 27, 28, 29, 30, 31, 32

Percepção 18, 82, 84, 85, 86, 87, 89, 90, 91, 93, 95, 103, 119, 128, 130, 131, 132, 171, 173

População 3, 16, 17, 20, 31, 52, 63, 65, 70, 71, 72, 73, 75, 76, 77, 78, 79, 80, 81, 82, 85, 86, 87, 89, 94, 98, 101, 132, 146, 172, 176, 179, 184

Preparações 27, 130, 138, 140, 142, 143, 145, 147, 148, 149, 150, 151, 152, 153, 154, 156

Preparo 17, 31, 39, 40, 41, 53, 78, 80, 85, 90, 128, 129, 130, 131, 132, 133, 152, 153, 157, 158, 159, 160, 162, 185, 187, 188, 189, 190, 191

Processamento 2, 3, 5, 7, 20, 24, 39, 40, 43, 92, 106, 107, 108, 109, 110, 111, 126, 154, 174, 175, 176

Produtos 3, 5, 7, 9, 11, 13, 14, 17, 18, 23, 24, 26, 27, 33, 36, 37, 38, 39, 40, 42, 45, 46, 48, 50,

52, 53, 55, 56, 57, 58, 60, 61, 62, 63, 64, 65, 66, 67, 68, 69, 71, 73, 74, 75, 76, 77, 79, 81, 85, 88, 90, 91, 93, 94, 95, 96, 97, 98, 99, 100, 101, 102, 105, 106, 108, 109, 110, 111, 112, 115, 116, 122, 126, 128, 130, 132, 158, 160, 161, 162, 163, 164, 166, 168, 169, 171, 174, 176, 178, 179, 180, 181, 183, 184, 185, 186, 187, 188, 189, 190, 191

R

Restaurante 119, 135, 137, 138, 139, 140, 141, 142, 143, 144, 145, 148, 150, 155, 156, 177

Rotulagem 31, 62, 63, 64, 67, 68, 69, 157, 158, 160, 162, 163, 164, 186

Rótulos 56, 57, 58, 61, 62, 63, 64, 65, 66, 67, 68, 69, 126, 157, 159, 160, 161, 162, 163, 164, 185, 187, 188, 189, 190

S

Sensorial 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 9, 11, 12, 13, 14, 16, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 25, 28, 29, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 41, 42, 43, 44, 45, 46, 47, 49, 50, 54, 55, 56, 144, 146, 152, 154, 155, 172

Sódio 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30, 31, 32, 34, 35, 40, 41, 54, 66, 88, 122, 126

Sorvete 45, 46, 47, 48, 49, 51, 52, 53, 54, 55, 104, 105, 106, 109, 113

Supermercados 72, 73, 93, 95, 96, 97, 98, 99, 100, 101, 114, 116, 117, 119, 157, 159, 167, 174, 178, 180, 181, 182, 183, 184

U

UAN 127, 135, 136, 137, 141, 142, 143, 144, 145, 146, 147, 148, 149, 150, 152, 153, 154, 155

Universitário 39, 70, 72, 119, 134, 135, 137, 139, 140, 141, 142, 143, 144, 145, 148, 150, 155, 156

V

Vigilância 25, 31, 44, 50, 55, 72, 77, 81, 82, 83, 84, 105, 112, 119, 130, 133, 158, 164, 169, 178, 180, 183, 184

Agência Brasileira do ISBN
ISBN 978-85-7247-765-9



9 788572 477659