

DESENVOLVIMENTO E ANÁLISE SENSORIAL DA ACEITAÇÃO DE UMA BEBIDA VEGETAL A BASE DO EXTRATO DE INHAME SABOR CAFÉ

DEVELOPMENT AND SENSORY ANALYSIS OF THE ACCEPTANCE OF A VEGETABLE DRINK BASED ON THE EXTRACT OF YAM WITH COFFEE FLAVOR

Maria Eduarda Silva¹; Lara Ferreira Passos²; Alessandra de Fátima Barcelos³; Amanda Costa de Lima Araújo⁴; Rafaela Corrêa Pereira⁵

Resumo

O consumo consciente vem se tornando tendência mundial, se estendendo principalmente para os setores alimentícios, visto que a busca por uma alimentação saudável, sustentável e ética tem sido almejada pelos consumidores. Dentre as tendências observadas pelos estudos, o nicho de mercado que vem crescendo recentemente são aqueles voltados para os públicos vegetariano e vegano. Visando contribuir com o desenvolvimento de novos produtos para atender a essas demandas, o presente trabalho teve como objetivo elaborar e caracterizar, por meio de teste sensorial de aceitação, uma bebida à base de extrato vegetal de inhame saborizada com café, como potencial substituto de bebidas lácteas. A bebida foi submetida a pré-testes para definição e otimização das proporções dos ingredientes. As etapas de desenvolvimento foram: seleção da matéria-prima, descascamento, corte, lavagem, sanitização. Em seguida foram realizados três tratamentos: inhame cru, cozido e branqueado, seguindo os padrões das formulações de (0,06, 0,075 e 0,09) L de água e (0,04, 0,025 e 0,01) Kg de extrato de inhame. Cada amostra foi triturada e submetida a filtração. As amostras foram analisadas por 7 dias e a padronização do produto final foi a de 0,06 L de água para 0,04 Kg de extrato de inhame. A produção da bebida final para o teste de aceitação foi feita utilizando a calda de açúcar caramelizada no café em infusão para a saborização e o adoçamento. As principais características observadas na escolha da bebida definida foram a palatabilidade, formação de pigmento e espuma que originou um aspecto semelhante a um cappuccino e uma textura consistente. Os 50 consumidores que avaliaram o produto se caracterizaram pela alta frequência de consumo do café (90% dos respondentes possuíam o hábito de consumir café e 78,8% consumiam de três ou mais vezes por semana). As notas atribuídas pelos consumidores para os atributos de textura, cor, sabor, aroma e impressão global da bebida foram, em média, 7,15; 7,14; 6,90; 7,31; 7,40, respectivamente. A partir desses resultados, pôde-se concluir que o processamento de branqueamento aplicado nas matérias-primas para a amostra de 0,04 Kg de extrato de inhame 0,06 L de água se mostrou eficiente diante da textura, viscosidade e cor do extrato adquirido, e não apresentou alterações indesejáveis no período de armazenamento. Nesse contexto, a bebida apresentou viabilidade tecnológica e foi moderadamente aceita pelos consumidores, podendo ser alternativa para o mercado de alimentos veganos. Cabe ressaltar que testes adicionais para avaliação das características físico-químicas e microbiológicas, além de testes sensoriais descritivos e de segmentação dos consumidores podem ser conduzidos para melhor compreender as propriedades do produto.

Palavras-chaves: Desenvolvimento de novos produtos, Análise Sensorial, Veganismo.

¹ Engenharia de Alimentos, Instituto Federal de Ciências e Tecnologia de Minas Gerais, eduardams@live.com;

² Engenharia de Alimentos, Instituto Federal de Ciências e Tecnologia de Minas Gerais, lara.passos04@gmail.com;

³ Engenharia de Alimentos, Instituto Federal de Ciências e Tecnologia de Minas Gerais, alessssandrabarcelos@gmail.com;

⁴ Engenharia de Alimentos, Instituto Federal de Ciências e Tecnologia de Minas Gerais, mandi.arau20@gmail.com;

⁵ Doutorado, Instituto Federal de Ciências e Tecnologia de Minas Gerais, rafaela.correa@ifmg.edu.br