



XXIV CONGRESSO BRASILEIRO DE CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS



IV CONGRESSO DO INSTITUTO NACIONAL DE
CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE FRUTOS TROPICAIS

25 a 29 de setembro de 2014 - Centro de Convenções - Aracaju - SE - www.xxivcbcta.com.br

Desenvolvimento e aceitação de barra de cereal sabor umbu (*Spondias tuberosa*)

Ana Cecília Poloni Rybka¹, Karen Pedroza da Silva², Genicléia Pereira³, Virgínia Martins da Matta⁴.

¹Embrapa Semiárido

²Instituto Federal do Sertão Pernambucano

³Serviço Nacional de Aprendizagem Industrial

⁴Embrapa Agroindústria de Alimentos

ana.rybka@embrapa.br

Resumo

Produto bastante consumido nos dias atuais, a barra de cereal é uma alternativa saudável e prática. Este trabalho teve como objetivo formular barra de cereais contendo umbu, de preparo simples e baixo custo, e avaliar a aceitação do produto pelos consumidores, afim de propor a possível elaboração por pequenas agroindústrias. Foram desenvolvidas três formulações contendo ingredientes em diferentes proporções. A amostra 1 foi composta por xarope de polpa de umbu com sacarose, aveia prensada, coco ralado, castanha de caju, flocos de arroz, uva passa e doce de umbu em corte. A amostra 2 continha xarope de polpa de umbu com glicose, aveia prensada, coco ralado, castanha de caju, flocos de arroz e uva passa; e a amostra 3 foi composta por xarope caramelizado de polpa de umbu com sacarose, aveia prensada, coco ralado, castanha de caju, flocos de arroz e uva passa. Foi realizado teste de aceitação das barrinhas com 50 consumidores que avaliaram o quanto gostaram do produto utilizando escala hedônica de nove pontos (1=desgostei extremamente; 9=gostei extremamente), além do grau de intenção de compra (1=certamente não compraria; 5=certamente compraria). Para aceitação da aparência, cor e textura as três formulações obtiveram notas sem diferença estatística ($p < 0.05$) entre si, e acima de 7, equivalente a “gostei moderadamente” na escala. Para aroma, sabor e impressão global, as amostras 1 e 3 destacaram-se da amostra 2, sendo que a amostra 3 obteve as maiores médias de aceitação. Com relação ao sabor, a amostra 3 obteve média 8, equivalente a “gostei muito” na escala. Segundo o teste de intenção de compra, 60% dos consumidores responderam que “certamente comprariam” a amostra 3 caso estivesse a venda. Através desse trabalho pode-se concluir que as formulações testadas apresentaram bons resultados de aceitação, e que a formulação com xarope caramelizado foi a preferida pelos consumidores.

Palavras-chave: formulações, sensorial, sabor