



ELABORAÇÃO DE UM PRODUTO INOVADOR A BASE DE NOZES E APLICAÇÃO DE TESTE SENSORIAL.¹

Ana Cristina Rosso², Tenisa Kinalski³, Iara Denise Endruweit Battisti⁴. UNIJUÍ

INTRODUÇÃO: Doces açucarados são de grande popularidade e consumo desde os tempos antigos e atualmente, encontram-se entre uma variada gama de produtos inovadores, destacando-se como um dos mais atrativos. A substituição do tradicional amendoim, na elaboração de um típico doce açucarado (cri-cri) por outra oleaginosa, com atividades nutricionais diferenciadas e benéficas, tem feito crescer a elaboração e comercialização de tal produto. As nozes, são uma boa opção, por possuir capacidade antioxidante, reduzindo o risco de doença de Alzheimer. Contém vitamina E (alfa-tocoferol), magnésio e potássio reduzindo riscos coronarianos. Além disso, são ricas em fibras de proteína vegetal, gorduras, fibras, cálcio e zinco entre outros minerais e, substâncias bioativas que podem ter efeitos benéficos. Porém, o excesso poderá levar ao ganho de peso e outros efeitos prejudiciais ao organismo, portanto apenas cerca de três a quatro colheres de sopa - por cinco ou mais vezes por semana são aconselháveis. Neste sentido, objetivou-se com este trabalho, analisar de forma sensorial e degustativa a elaboração deste produto inovador verificando, a sua aceitação perante atributos propostos. **MATERIAL E MÉTODOS:** Foi elaborado um produto açucarado a base de leite condensado, leite, açúcar cristal e nozes. Todos os ingredientes, exceto as nozes, foram misturados em refratária e levados ao fogo a fim de obter uma calda viscosa. Em seguida, adicionaram-se as nozes em amêndoas inteiras e descascadas. Mexeu-se na refratária ainda no fogo até o ligamento da amêndoa com a calda. Retirou-se do calor e continuou-se a mexer até fazer com que a calda secasse e ficasse aderida as nozes. Em seguida, embalou-se. A aplicação do teste foi realizada com 23 provadores não-treinados na UNIJUÍ – Universidade Regional do Noroeste do Estado do Rio Grande do Sul – Campus Santa Rosa. Cada provador recebeu uma amostra do produto elaborado e uma ficha avaliadora a qual teria que definir atributos propostos seguindo uma escala hedônica de “desgostou muito” a “gostou muito”. Os dados foram analisados pelo teste t de Student e ANOVA considerando-se nível de 5% de significância. **RESULTADOS:** Os provadores tem idade média de 22 anos, sendo 61% do sexo feminino. Em relação a variável odor versus sexo dos provadores, o sexo feminino, em maioria (21,74%), atribuiu ter gostado muito do produto. Na variável aparência, cor e textura, maioria dos provadores atribuiu “gostou moderadamente” ou “gostou muito” do produto, 45,45%; 42,86% e 52,17% respectivamente. Quanto a variável sabor versus sexo dos provadores, a grande maioria “gostou muito” do produto elaborado (86,96%), ocorrendo maiores variações na escala hedônica no sexo feminino. **CONCLUSÃO:** O produto elaborado atingiu os objetivos esperados, foi aceito perante todos os atributos propostos. E, em relação ao sabor, atingiu as expectativas, teve um índice de aceitação em torno de 85% indicando assim que, por ser um produto inovador e causar certo receio e curiosidade ao consumidor, seria apreciado ao paladar de ambos os sexos e, poderia ser comercializado com certa venda garantida.



- 1 Trabalho desenvolvido durante o componente curricular de Estatística Experimental vinculado ao curso de graduação de Química Industrial de Alimentos da UNIJUÍ.
- 2 Aluna do curso de graduação em Química Industrial de Alimentos na UNIJUÍ. aninharosso@yahoo.com.br
- 3 Aluna do curso de graduação em Química Industrial de Alimentos na UNIJUÍ. tenisa-kinalski@hotmail.com
- 4 Professora Doutora do Departamento de Física e Matemática da UNIJUÍ. iara.battisti@unijui.edu.br