

ACEITAÇÃO E INTENÇÃO DE COMPRA DE SORVETE DE ABACATE

SENNA, K. L. ¹, SILVEIRA, M. A. ¹, KRUMREICH, F.D. ², MEIRA, S.M.M. ¹

¹ Instituto Federal Sul-Rio-Grandense (IFSUL) – Bagé – RS – Brasil – kimberlisenna2016@gmail.com

² Escola Família Agrícola da Região Sul (EFASUL) – Canguçu – RS – Brasil –
nandaalimentos@gmail.com

RESUMO

O sorvete é um produto com elevado valor nutricional, de fácil preparo, boa aceitabilidade sensorial e auxilia nos sintomas recorrentes do tratamento de quimioterapia. O abacate foi escolhido para ser incorporado ao sorvete devido às características nutricionais, funcionais e como opção para consumo da fruta. Entre as propriedades funcionais, está à redução dos níveis de colesterol, que se dá por esse fruto possuir um composto denominado de β -sitosterol. Além disso, o abacate é rico em vitamina E, um potente antioxidante, protegendo os tecidos do corpo contra os radicais livres. Para elaboração da formulação de sorvete, foram utilizados 45% de leite UHT, 15% de açúcar, 15% de creme de leite, 25% de polpa de abacate 1% de liga neutra e 0,125% de ácido cítrico. Liquidificou-se por 10 minutos, posteriormente colocou-se ao freezer por 1 hora, após bateu-se por 10 minutos com 8 gramas de emulsificante e levou-se ao freezer doméstico por 24 ou mais. A análise sensorial foi realizada com 38 provadores não treinados, aplicando a escala hedônica para o teste de aceitação cujos atributos avaliados foram cor, sabor, textura, e aroma e, ainda, teste de intenção de compra. Também foi realizada uma pesquisa quantitativa, com intuito de saber quantos consumiam e uma qualitativa com indicação de frequência e forma de consumo. O sorvete elaborado obteve boa aceitação com destaque para os atributos cor e textura. A média das avaliações variou entre 7,2 a 7,8, valores que correspondem às opções “gostei moderadamente” a “gostei muito”, conforme a escala hedônica de 9 pontos. Somando quem certamente e provavelmente compraria o produto obteve-se o valor de 47,3%, demonstrando o potencial comercial desse gelado comestível, inclusive para aqueles provadores (42%) que não consomem habitualmente abacate. Além

disso, é mais uma opção para a maioria que assinalou já consumir, geralmente batido com açúcar e/ou leite.

Palavras-chave: abacate, gelado comestível, análise sensorial.