



EXPECTATIVA E ACEITAÇÃO DE IOGURTE ADICIONADO DE CORANTES NATURAIS OBTIDOS DE FRUTAS NÃO CONVENCIONAIS

[Freitas-Sá, D. G. C. \(/slaca/slaca/autores/daniela-de-grandi-castro-freitas-sa?lang=en\);](#)

[Larissa Almeida Antunes \(/slaca/slaca/autores/larissa-almeida-antunes?lang=en\);](#)

[Ana Carolina Sampaio Doria Chaves \(/slaca/slaca/autores/ana-carolina-sampaio-doria-chaves?lang=en\);](#)

[Regina Isabel Nogueira \(/slaca/slaca/autores/regina-isabel-nogueira?lang=en\);](#)

[Renata Galhardo Borguini \(/slaca/slaca/autores/renata-galhardo-borguini?lang=en\)](#)

#71237

Track

Ciências sensoriais e perfil do consumidor (CS)

Keywords

expectativa, Aceitação Sensorial, cor Estímulos visuais e a cor dos alimentos transmitem impressões preliminares que geram fortes expectativas sobre a percepção sensorial (aroma e sabor), e aceitação dos produtos. Logo, a indústria dedica proporção significativa do custo do produto à preservação/adição da cor. Pensando nisso, cascas de jabuticaba, jambo e jamelão foram desidratadas para serem aplicadas como corantes naturais, visto que grande parte dos corantes sintéticos são proibidos em alimentos devido a evidências de

toxicidade. As frutas despolpadas manualmente tiveram suas cascas desidratadas, desintegradas, peneiradas e adicionadas em iogurte de morango nas concentrações 0,1, 0,3 e 0,5%, exceto na formulação controle. A avaliação sensorial foi realizada com 93 consumidores para medir a expectativa quanto à aceitação dos iogurtes utilizando escala hedônica de 9 pontos. Também foi avaliada a influência da cor na percepção da presença de polpa de fruta, intensidade de sabor artificial, sabor natural de morango e acidez utilizando escala de intensidade linear de 10 cm. Em uma segunda etapa, após provarem as amostras, a aceitação foi avaliada para os atributos avaliação global e cor. As médias de aceitação esperada e aceitação percebida foram comparadas através do teste t de Student. Os consumidores, ao olharem a cor, esperaram gostar mais e encontrar mais sabor de morango e acidez ($p < 0,05$) nos iogurtes adicionados dos corantes, sendo a maior média de aceitação esperada obtida no iogurte adicionado de pó de jabuticaba a 0,3%. Após provarem os iogurtes, as menores médias de aceitação ($p < 0,05$) foram no iogurte controle e no adicionado de jamelão. A média de aceitação esperada (6,1) foi significativamente diferente da aceitação percebida (4,2) apenas para este corante, confirmando a decepção do consumidor quanto às características sensoriais encontradas neste iogurte. Pode-se concluir que a adição dos pós de jabuticaba e jambo aumenta a expectativa de aceitação, bem como a aceitação percebida do iogurte.