

## **Kefir – “sentir-se bem” análise sensorial do iogurte de kefir**

### **Kefir - "feel good" sensory analysis of kefir yogurt**

DOI:10.34117/bjdv7n3-164

Recebimento dos originais: 08/02/2021

Aceitação para publicação: 01/03/2021

#### **Rita de Cassia Oliveira**

Pós Graduação Completa

Instituição: Coordenadora Pedagógica/ Instituição De Ensino Municipal/ Sidrolândia,MS

Endereço: Rua Tarumã,151. Pe De Cedro - Sidrolândia,MS

E-mail: ritaoliveira@gmail.com

#### **Jéssica Lefchak**

Pós Graduação Completa

Professora Instituição De Ensino Municipal/ Sidrolândia,MS

Endereço: Rua Tarumã,151. Pe De Cedro - Sidrolândia,MS

E-mail. jessicalefchak@gmail.com

#### **Felipe Arguelho dos Santos**

Estudante Do Ensino Fundamental Anos Finais

Endereço completo: Rua Tarumã,151. Pe De Cedro - Sidrolândia,Ms

E-mail: felipe151006@gmail.com

#### **Lyessa Gonçalves Lopes**

Estudante Do Ensino Fundamental Anos Finais

Endereço: Rua Tarumã,151. Pe De Cedro - Sidrolândia,MS

E-mail: lyessa.gonçales.lopes@gmail.com

#### **Maria Clara Abrantes Casaril**

Estudante Do Ensino Fundamental Anos Finais

Instituição de atuação atual:

Endereço completo: Rua Tarumã,151. Pe De Cedro - Sidrolândia,MS

E-mail: mariaclaraabrantess411@gmail.com

#### **Nicolý Danieli Ferreira de Souza**

Estudante Do Ensino Fundamental Anos Finais

Endereço: Rua Tarumã,151. Pe De Cedro - Sidrolândia,MS

E-mail: ni05danieli@gmail.com

## **1 INTRODUÇÃO**

A busca pela melhoria dos hábitos alimentares vem crescendo com o passar dos anos, incentivando o desenvolvimento de novos produtos para melhorar a qualidade de vida. O kefir é leite fermentado, ácido, produzido artesanalmente a partir da fermentação

do leite pelos grãos de kefir, os quais contêm uma população estável de micro-organismos. Os alimentos originados dessa fermentação são uma excelente fonte de nutrientes, com proteínas, vitaminas e minerais, um dos mais importantes é o cálcio, além de serem probióticos que ajudam a manter o equilíbrio microbiano intestinal (Weschenfelder, *et al.* 2018). Existe uma estreita relação entre alimentação e saúde, pois o primeiro ajuda na prevenção de doenças e promoção de bem-estar, o que torna crescente a procura de alimentos funcionais, destaca Almeida (2018).

Dessa forma diante dos benefícios que o alimento kefir proporciona a saúde já evidenciada e que é um ótimo probiótico, o objetivo deste estudo foi avaliar a aceitação sensorial do iogurte de kefir desenvolvido artesanalmente enriquecido com geleia artesanal de fruta morango, na comunidade escolar da Escola Municipal Valério Carlos da Costa na cidade de Sidrolândia/MS.

## 2 METODOLOGIA

A pesquisa foi realizada na Escola Municipal Valério Carlos da Costa na cidade de Sidrolândia/MS durante o período de Junho/2020 e Julho/2020. Esta pesquisa de análise sensorial caracteriza-se como descritiva de natureza quantitativa. Os grãos de kefir foram doados pela professora orientadora, sendo que a primeira fermentação foi conduzida de acordo com as instruções de Santos (2012). Pegamos os grãos de kefir, colocamos em um recipiente devidamente higienizado, adicionamos o leite e cobrimos a superfície com papel toalha, esta amostra ficou em temperatura ambiente. No dia seguinte coamos o kefir em uma peneira de plástico já higienizada, os grãos coados devolvemos ao recipiente que foi novamente higienizado para a próxima produção e o produto foi acondicionado em geladeira para ser adicionado a geleia de morango no dia de consumo. Este processo foi repetido vários dias até obter uma amostra do produto considerável para a pesquisa e para os provadores. Para o painel sensorial foram recrutados 78 avaliadores de ambos os sexos, da unidade escolar Municipal Valério Carlos da Costa da cidade de Sidrolândia, MS e excluídos aqueles que tivessem algum tipo de alergia aos ingredientes das amostras. Cada avaliador recebeu uma amostra de aproximadamente 50g (02 colheres de sopa de iogurte/kefir enriquecido com geleia de morango) (Figura 2). Após experimentarem o produto, os provadores assinalaram sua opinião numa escala hedônica por escala facial/verbal balanceada de 5 pontos, descrita por Minin (2010), (Figura 1). Os atributos avaliados foram aparência, cor, sabor, consistência, aroma, se já conheciam o produto e se incluíam na sua rotina (tabela 1 e tabela 2).

Figura 1. Escala de Minin,2010

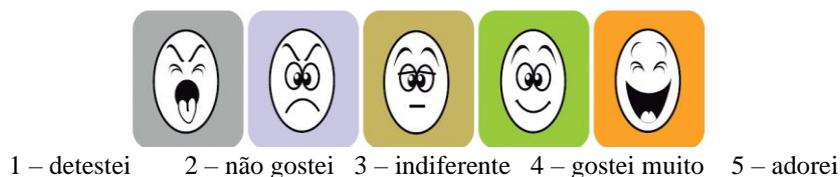


Figura 2. Amostra de kefir enriquecido com geleia de morango.



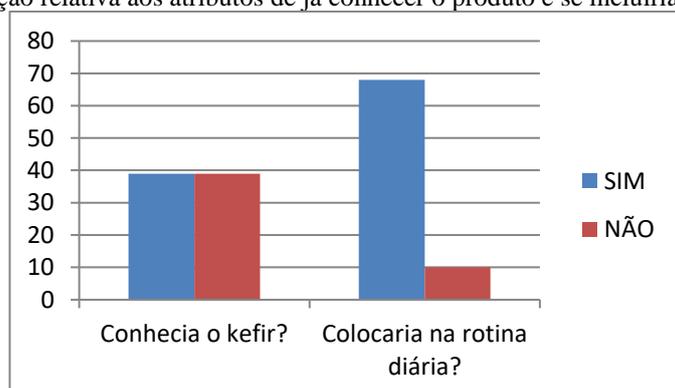
### 3 RESULTADOS E ANÁLISE

Os resultados relacionados a análise sensorial dos atributos aparência, cor, sabor, consistência, aroma, estão descritos na tabela 1, já as perguntas em relação a conhecer o produto e se incluíam na sua rotina estão descritos na tabela 2.

Tabela 1. – Distribuição relativa aos atributos aparência, cor, sabor, consistência, aroma. (1 – detestei , 2 – não gostei 3 – indiferente 4 – gostei muito 5 – adorei ).

Atributos	1	2	3	4	5	N=78
<b>Aparência</b>	8	0	0	38	32	78
<b>Cor</b>	0	0	0	53	25	78
<b>Sabor</b>	8	0	0	33	37	78
<b>Consistência</b>	8	0	0	25	45	78
<b>Aroma</b>	8	0	0	25	45	78

Tabela 2. – Distribuição relativa aos atributos de já conhecer o produto e se incluíam na sua rotina, N=78.



Segundo a análise para o atributo aparência tivemos 41% de aceitação, já no atributo cor observamos que 68% gostaram muito e na consistência vemos que 58% adoraram. Ainda em relação ao sabor 48% adoraram e quanto ao aroma 58% adoraram. A partir dos resultados observou-se que os produtos lácteos produzidos com Kefir apresentaram um bom índice de aceitabilidade entre os provadores.

#### **4 CONSIDERAÇÕES FINAIS**

Com a análise sensorial dos julgadores foi possível concluir que o kefir enriquecido com geleia de morango atingiu resultados consideráveis após a análise dos atributos sensoriais referentes à aparência, cor, sabor, consistência e aroma, possibilitando futuros estudos em maior escala.

O presente trabalho despertou interesse para futuros estudos comparativos entre o uma amostra comercial e uma amostra de kefir, para analisar os mesmos quesitos sensoriais.

**Palavras-chave:** Kefir, alimentos funcionais, análise sensorial.

#### **AGRADECIMENTOS**

Agradecemos a direção e coordenação da unidade escolar pelo apoio, e aos pais/responsáveis pelo nossos estudantes por acreditarem na pesquisa e na educação.

## REFERÊNCIAS

Almeida, Ana Paula A. S. **A utilização do kefir e seus benefícios para a saúde: Revisão Integrativa**. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Enfermagem) – Universidade Federal de Uberlândia da Faculdade de Medicina, Uberlândia. Uberlândia, 2018.

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. NBR 8597: teste de ordenação em análise sensorial. Rio de Janeiro, 2015.

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. NBR ISO 5495: Análise Sensorial – Metodologia – Teste de comparação pareada. Rio de Janeiro: ABNT, 2017.

MACHADO, Laisa M.I. **Aceitabilidade de kefir enriquecido com suco de uva integral**. Acesso em 20.07.2020 <http://www.unitoledo.com.br>.

MININ, V.P.R. Análise sensorial: estudo com consumidores. 2 ed. Viçosa:UFV,2010.

Nogueira, Luana Romão, Fontanelli, Mariane de Mello, Aguiar, Breno Souza de, Failla, Marcelo Antunes, Florindo, Alex Antonio, Leme, Ana Carolina, Barbosa, João Paulo dos Anjos Souza e Fisberg, Regina Mara. **O ambiente alimentar local está associado ao excesso de peso corporal em adolescentes de São Paulo, Brasil**. Cadernos de Saúde Pública, 36 (2), e00048619. Epub 21 de fevereiro de 2020.

SANTOS, F. L. ; Silva, Edleuza ; Barbosa, Adna ; Silva, Joseane . **Kefir: uma nova fonte alimentar funcional?**. Diálogos & Ciência (Online), v. 10, p. 1-14, 2012.

Souza Fabíola Suano, Cocco, Renata Rodrigues, Sami, Roseli Oselka S, Mallozi, Márcia Carvalho, Solé, Dirceu. **Prebióticos, probióticos e simbióticos na prevenção e tratamento das doenças alérgicas**. Revista Paulista de Pediatria, 2010;28(1):86-97.

Teixeira, Karina Aparecida Barcelos, Souza, Juliana Gaia de, Domingues, Sarah Jane de Souza, Henriques, Lucinete Leandro Bicoque. **Os efeitos dos alimentos funcionais na microbiota intestinal: o uso do kefir e da kombucha na dieta alimentar saudável**. Revista Universo, edição nº10 - Ano 2018.

Weschenfelder, Simone, Paim, Marcelo Pinto, Gerhardt, Carin, Carvalho, Heloisa Helena Chaves e Wiest, José Maria. (2018). **Kefir: composição e avaliação da atividade antagônica contra *Staphylococcus aureus* e *Escherichia coli***. Revista Ciência Agronômica, 49 (3), 450-457.