



AVALIAÇÃO SENSORIAL BEBIDAS MISTAS DE FRUTAS ENRIQUECIDA COM ISOLADO PROTÉICO DE ERVILHA PARA INDIVÍDUOS VEGETARIANOS

Crislayne Alane Almeida dos Santos¹, Denyze Dias Gomes da Silva², Flávio José Ferreira Batista³, Rodrigo Barbosa Acioli de Oliveira⁴

1 Técnico em Alimentos, CODAI/UFRPE

2 Técnico em Alimentos, CODAI/UFRPE

3 Discente Técnico em Alimentos, CODAI/UFRPE

4 Docente, CODAI/UFRPE

É crescente a população brasileira adepta do vegetarianismo, porém as opções de alimentos industrializados para este nicho de mercado ainda é escassa. As bebidas mistas constituem uma excelente opção para diversificação de sabores e odores, e servem como excelente veículo para o aporte de nutrientes. O objetivo deste trabalho foi avaliar a aceitabilidade e a preferência sensorial de consumidores vegetarianos quanto a diferentes formulações de bebida mista enriquecidas com proteína de ervilha. A metodologia da pesquisa consistiu em três etapas. A primeira foi desenvolvida em três restaurantes vegetarianos da Região Metropolitana do Recife, através da realização de entrevistas de 100 consumidores quanto a preferência pelos sabores fruta consumidos na forma de bebida, assim como a determinação da frequência de consumo destes produtos na dieta. Em seguida, na segunda etapa foram formuladas bebidas mistas utilizando as três frutas mais citadas pelos consumidores vegetarianos (laranja, manga e acerola). As bebidas mistas foram formuladas com um teor de 30% de polpa distribuído de maneira igualitária entre as frutas participantes da combinação, sendo também adotado o padrão de doçura de 12°Brix. Foram elaboradas 4 formulações de bebidas (laranja e manga, laranja e acerola, manga e acerola e laranja, manga e acerola), porém a combinação mais preferida entre 50 consumidores através de teste de ordenação de preferência foi elaborada com laranja, manga e acerola. Na terceira etapa, esta formulação foi enriquecida com três concentrações (1.35%, 2.7% e 4.05%) do isolado protéico de ervilha obtido comercialmente. Essas formulações foram submetidas a avaliação sensorial através do método discriminativo (teste de diferença do controle) utilizado para determinar se existia diferença entre uma ou mais concentrações das formulações enriquecidas com o isolado protéico de arroz em relação a uma formulação controle não enriquecida. De acordo com os resultados da análise sensorial a amostra que não apresentou diferença do controle não enriquecido foi aquela enriquecida com apenas 1,35% da proteína isolada de ervilha. Logo, nesta formulação apenas 50% das necessidades diárias de aminoácidos essenciais seriam atendidos com o consumo desta bebida enriquecida com proteína isolada de ervilha.

Palavras-chave: bebida mista, enriquecimento, vegetarianismo, análise sensorial.

Área do Conhecimento: Ciência e Tecnologia de Alimentos

Realização:



Apoio:



FUNDAÇÃO APOLÔNIO SALLES
F A D U R P E