

## INTENSIDADE DO SABOR MORANGO E PREFERÊNCIA ENTRE IOGURTE TRADICIONAL E DE SOJA

**KRINGEL, Dianini H.<sup>1</sup>; SCHNEID, Isabela<sup>1</sup>, GULARTE, Márcia A.<sup>2</sup>**

<sup>1</sup>Acadêmicas do curso de Bacharelado em Química de Alimentos/UFPel, <sup>2</sup>Centro de Ciências Químicas, Farmacêuticas e de Alimentos – UFPel, Campus Universitário s/n – Caixa Postal 354 – CEP 96010-900. [gularte@ufpel.edu.br](mailto:gularte@ufpel.edu.br)

### 1 INTRODUÇÃO

Iogurte tradicional é o produto oriundo da fermentação do leite por dois microrganismos, o *Lactobacillus delbrueckii bulgaricus* e o *Streptococcus salivarius thermophilus*, à temperatura de 42°C.

O alimento de soja tipo “iogurte”, é obtido por meio da fermentação láctica através de microrganismos, tem como base o extrato hidrossolúvel de soja e apresenta características sensoriais semelhantes às do iogurte tradicional (SPRANGOSKI et al, 2007).

O Brasil, segundo produtor mundial de soja, utiliza somente 3% do total da produção para alimentação humana (KINOUCI et al, 2002). A soja, se destaca por ser rica em proteínas, lipídeos, fibras, isoflavonas, sais minerais e vitaminas do complexo B, além de ser uma fonte de proteína saudável. Apresenta baixo índice de colesterol e possui fitoquímicos que auxiliam no combate ao câncer e diminuem o índice de doenças cardiovasculares (MIGUEL et al, 2010).

O teste de comparação pareada é utilizado quando se deseja colocar um produto em competição direta com outro. A comparação pareada direcional é destinada a identificar características marcantes (sabor intenso de determinado ingrediente, doce, salgado, temperado), no entanto a comparação pareada também pode ser simples que é indicada para o teste de preferência.

O objetivo do presente trabalho foi identificar a preferência entre duas amostras de iogurte de morango, sendo uma tradicional e outra de soja, bem como determinar a que apresenta a maior intensidade do sabor morango.

### 2 METODOLOGIA (MATERIAL E MÉTODOS)

Foram avaliadas duas amostras de iogurte: iogurte tradicional sabor morango (amostra A) e “iogurte” de soja (amostra B). Amostra A - iogurte parcialmente desnatado com polpa de morango com os seguintes ingredientes: leite e/ou leite reconstituído, preparado de morango (água, açúcar, polpa de morango, amido modificado, corante natural carmim de cochonilha, aroma idêntico ao natural de morango, acidulante ácido cítrico e conservante sorbato de potássio) e fermento lácteo. Amostra B – iogurte de soja com polpa de morango com os seguintes ingredientes: água, açúcar, extrato de soja, polpa de morango, amido modificado, fosfato tricálcico, aromatizantes, corante natural antocianina, conservante sorbato de potássio, fermento e espessante goma guar.

## **Análise Sensorial**

O teste sensorial foi realizado no Laboratório de Análise Sensorial do Centro de Ciências Químicas, Farmacêuticas e de Alimentos – Prédio 4 - Campus Universitário – UFPel – Capão do Leão-RS.

Para a avaliação a equipe foi composta de 36 julgadores não-treinados, recrutados entre alunos e professores da universidade. Os testes foram conduzidos em cabines individuais, com os tratamentos de acordo com o teste de comparação pareada, onde o julgador recebeu primeiramente um par de amostras, em copos descartáveis de 50 ml, codificados com três dígitos aleatórios, contendo aproximadamente 15 ml de iogurte em temperatura de refrigeração, em torno de 4°C, na posição A e B, e em seguida o segundo par de amostras com dígitos diferentes do primeiro par na posição B e A.

Na ficha de avaliação os julgadores foram instruídos a provar as amostras da esquerda para a direita e marcar a que apresentasse o sabor mais intenso de morango para os dois pares, o mesmo procedimento foi aplicado para testar a preferência, onde era solicitado ao julgador marcar a amostra preferida entre as amostras.

A luz vermelha foi utilizada somente no teste de intensidade de sabor para que a cor não influenciasse nas respostas.

Para a análise dos resultados, utilizou-se a Tabela de significância para o teste de comparação pareada ao nível de 5%.

## **3 RESULTADOS E DISCUSSÃO**

Para o teste de comparação pareada direcional, onde se desejava saber qual dos dois iogurtes apresentava um sabor mais intenso de morango, dos 36 julgadores, 29 apontaram a amostra referente ao iogurte de morango tradicional como sendo a amostra que apresentava este atributo em maior intensidade, e apenas 7 indicaram a amostra de iogurte de soja como que a de maior intensidade do sabor de morango.

Comparando-se na Tabela do Teste Unilateral, observou-se que existe diferença significativa entre as duas amostras. O iogurte tradicional foi o que apresentou maior intensidade do sabor de morango.

Esse fato pode ser explicado pela presença da soja, que acaba apresentando sabor forte da leguminosa, passando a mascarar o sabor de morango.

Segundo Behrens et al,(2002), apesar do grande potencial da soja, esta obteve, no passado, baixa aceitação, basicamente devido ao sabor e aroma desagradáveis ao paladar dos consumidores brasileiros. A ação de enzimas presentes nos grãos de soja sobre os ácidos graxos poliinsaturados confere ao produto final um sabor que lembra feijão cru.

Embora atualmente as pessoas estejam cada vez mais independentes quanto à escolha dos alimentos, a maior disponibilidade de produtos derivados da soja, com sabor agradável, contribuirá para acrescentá-la na alimentação da população. (KINOUCI et al. ,2002).

Na figura 1 estão apresentadas as frequências referentes aos dois tipos de iogurte, tradicional e de soja, em relação à preferência e a intensidade do sabor de morango

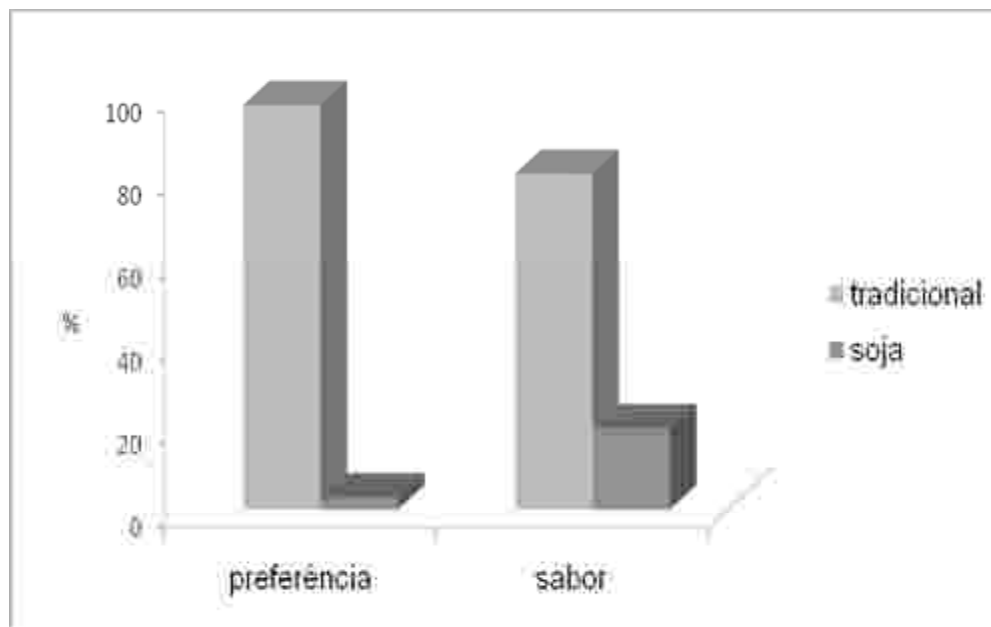


Figura 1 – Frequência da preferência e intensidade do sabor de morango entre iogurte tradicional e de soja.

Já no teste de comparação pareada simples, 35 julgadores preferiram as amostras referentes ao iogurte tradicional, e somente 1 julgador preferiu a amostra referente ao iogurte de soja sabor morango.

Através deste resultado, comparou-se o número de respostas da amostra considerada como preferida pelos julgadores com o valor encontrado na tabela de significância utilizada para este tipo de teste. Com isso, constatou-se diferença entre as amostras, ou seja, a amostra de iogurte de morango tradicional apresentou uma preferência significativa quando comparada ao iogurte de soja sabor morango.

Este resultado já era esperado, pois a população ainda não está habituada a consumir produtos à base de soja, considerando os mesmos de qualidade inferior quando comparado a produtos mais freqüentemente consumidos, como é o caso do iogurte tradicional de morango.

Segundo, Kinouchi et al,( 2002), a preferência de um alimento aumenta com a sua freqüência de exposição. Quanto mais se experimenta um alimento novo, maior é a sua aceitação.

De acordo com Behrens et al,( 2002), atitude é uma predisposição aprendida pelo indivíduo, formada a partir de suas experiências e informações obtidas, as quais o influenciam a agir favorável ou desfavoravelmente em relação a um determinado “objeto”. Este “objeto” pode ser um produto ou categoria de produtos, marcas, serviços, bens, pessoas, conceitos/ idéias, propaganda, preço, canais de comércio, mídia, entre outros. Ou seja, precisam ser mais estudadas, mais divulgadas as “informações” sobre os produtos à base de soja, para que os mesmos possam ser mais bem aceitos pela população.

#### 4 CONCLUSÃO

Através dos resultados obtidos pelos testes de comparação pareada simples e direcional, é possível concluir que o iogurte de morango tradicional apresenta maior preferência e maior intensidade do sabor de morango.

Pelo exposto no presente trabalho, os benefícios da soja à saúde humana são claramente um ponto importante para a promoção deste alimento junto á uma parcela da população, porém o iogurte de soja deve ter seu sabor melhorado, para torná-lo mais apreciado e consumido, e desta forma, reforçar uma atitude positiva do indivíduo em relação ao produto.

#### 5 REFERÊNCIAS

BEHRENS, J.H; da SILVA, M.A.A.P. Atitude do consumidor em relação à soja e produtos derivados. *Ciência e Tecnologia. Alimentar*, Campinas, 24(3): 431-439 jul.-set. 2004.

KINOUCI, F.L; CARDELLO, H.M.A.B; ROSSI, E.A; JÚNIOR, R.T. Aceitação do “iogurte” de soja entre adolescentes. *Alimentos e Nutrição*, São Paulo, 13: 131-142, 2002.

MIGUEL,P. R.; MARMITT, T.; SCHLABITZ, C.; HAUSCHILD, F. A. D.; SOUZA, C. F. V. Desenvolvimento e caracterização de “iogurte” de soja sabor morango produzido com extrato de soja desengordurado enriquecido com cálcio. *Alimentos e Nutrição*, Araraquara v.21, n.1, p. 57-63, jan./mar. 2010.

SPRANGOSKI,A. L.; LUZ, L.M.; BOWLES, S. Avaliação sensorial de um alimento fermentado de soja tipo “iogurte”. *UTFPR- Campus Ponta Grossa- Paraná- Brasil*, v 02, n.0,1: 2007.