

ANÁLISE SENSORIAL DE BARRAS DE CEREAIS FORMULADAS COM INGREDIENTES REGIONAIS (MILHO E ERVA-MATE) NA FEIRA ESTADUAL DO MILHO - FEMI

Autores: Martimiano, Lucas José; Tuni, Elisângela – Bolsistas PIBIC do Ensino Médio do Curso Técnico em Agroindústria do Instituto Federal de Santa Catarina/Campus Avançado Xanxerê.

Bruchez, Kellen Dalvana – Bolsista PIPCIT – IFSC do Curso Técnico em Agroindústria do Instituto Federal de Santa Catarina/Campus Avançado Xanxerê. lu_kasjose@hotmail.com

Orientadora: Vieira, Manoela Alano - Professora de Ensino Básico Técnico e Tecnológico do Instituto Federal de Santa Catarina, Campus Avançado Xanxerê. manoela.vieira@ifsc.edu.br

Com a mudança no estilo de vida das pessoas, alimentos saudáveis e convenientes estão ganhando cada vez mais espaço no mercado, sendo a barra de cereais um bom exemplo desse tipo de produto. Considerando que o consumo da erva-mate está focado na forma de bebidas tradicionais como o tererê e o chimarrão e que a demanda de milho é ainda destinada principalmente à alimentação animal, o presente projeto teve como objetivo desenvolver uma barra de cereal nutritiva e saudável, aproveitando e valorizando matérias-primas regionais como a erva-mate e o milho.

Considerando este contexto, Bruchez et al. (2011) desenvolveram formulações de barras de cereais contendo diferentes concentrações de erva-mate (01%, 03%, 05%, 07% e 09%) e milho (15%, 20%, 25%, 30% e 35%). As formulações de barras de cereais de 30 % de milho e 03 % de erva-mate obtiveram maior índice de aceitabilidade entre as amostras testadas por Bruchez et al. (2011). Portanto o objetivo do presente trabalho foi avaliar a aceitabilidade global e intenção de compra por um público maior de avaliadores das amostras de barras de cereais de 30% de milho e 03% de erva-mate. As análises foram realizadas durante dois dias da Feira Estadual do Milho (FEMI) por 117 julgadores voluntários, de ambos os sexos, não treinados, consumidores usuais de barras (Fig. 1). As amostras foram avaliadas quanto à aceitabilidade global utilizando escala facial de 05 pontos. A intenção de compra foi avaliada utilizando escala de cinco pontos: de “certamente compraria” a “certamente não compraria” correspondendo ao maior e menor escore “05” e “01”, respectivamente (Fig. 2).



Figura 1 – Análise sensorial das Barras

Nome _____ Idade _____
Data _____

1. Por favor, marque com um X dentro do quadro abaixo que melhor demonstre o quanto você gostou ou desgostou do produto.

				
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

2. Se você encontrasse este produto a venda você:

Certamente compraria
 Possivelmente compraria
 Talvez comprasse/ talvez não comprasse

Figura 2 – Ficha de avaliação sensorial de cereais de erva-mate e milho, aceitabilidade e intenção de compra.

As duas formulações avaliadas na feira mostraram escores de aceitabilidade mais elevados do que o mínimo aceitável, ou seja, 03 (não gostei nem desgostei). As barras de concentrações de 03 % de erva-mate e 35 % de milho foram classificadas entre “certamente compraria” e “possivelmente compraria”, confirmando os resultados em relação à aceitação global.

Assume-se que a erva-mate e o milho, podem ser utilizados como um complemento em dietas humanas, como as barras de cereais, agregando valor aos produtos regionais. Estudos futuros poderiam investigar as características químicas, análise microbológica e capacidade antioxidantes das amostras.

Bibliografia consultada

BRUCHEZ, K. D.; MARTIMIANO, L. J.; TUNI, E.; VIEIRA, M. A.. **Desenvolvimento de Barra de Cereais Formuladas com Ingredientes Regionais (Milho e Erva-mate)**. 2011.