

## COMPARAÇÃO SENSORIAL ENTRE O IOGURTE SABOR AMEIXA E SABOR MORANGO

**Jerusa da Mota Santana<sup>1</sup>; Vanessa de Souza Rodrigues Matos<sup>2</sup>**

<sup>1</sup> Estudante de Graduação de Nutrição do Centro de Ciências da Saúde - Bolsista PIBEX

<sup>2</sup> Estudante de Graduação de Nutrição do Centro Ciências da Saúde.

O leite é o produto oriundo da ordenha completa, ininterrupta, em condições de higiene de vacas sadias, sendo um alimento de alto valor nutricional. Os principais produtos elaborados com o leite são: iogurtes, manteiga, queijos, requeijão. O iogurte é obtido da coagulação do leite pela ação de dois microrganismos, *Lactobacillus bulgaricus* e *Streptococcus thermophilus*. O presente trabalho tem por objetivo, fazer uma comparação entre o iogurte sabor ameixa e sabor morango, bem como analisar a sua aceitabilidade. No laboratório de Tecnologia de Alimentos da Universidade Federal do Recôncavo da Bahia, realizou-se a produção do iogurte sabor Ameixa e Sabor Morango. Para avaliar e comparar a aceitação, foi aplicado o teste sensorial afetivo (Escala Hedônica) com 10 provadores escolhidos de acordo a disponibilidade de horários dos mesmos. As amostras foram acompanhadas de um copo d'água e biscoito. De acordo com a análise sensorial realizada, percebeu-se que dentre os atributos avaliados pelos degustadores, a amostra do iogurte de ameixa teve uma maior aceitabilidade em relação ao de morango, sendo sua nota global respectivamente 8,3 e 7,5. Em todos os atributos avaliados (Sabor, odor e textura), o iogurte da amostra REM (Ameixa) e LER (Morango) obtiveram valores acima da média prevista para considerar um produto como aceitável. No quesito odor as duas amostras adquiriram uma nota parecida (equilibrada), sendo 7,8 para a amostra REM e 7,4 para a amostra LER, os demais atributos sabor e textura a amostra de ameixa teve um aumento significativo, sendo respectivamente 8,1 e 8,7. Nesse sentido, pode-se observar que os produtos preparados (iogurte de ameixa e morango), obtiveram uma boa aceitação, sendo que o primeiro conseguiu alcançar em todos os quesitos uma nota maior que o segundo. Portanto tais resultados possuem relevância, demonstrando que esse produto pode ser desenvolvido nas residências e que obterá uma característica sensorial importante.

Palavras chaves: iogurte, análise sensorial, comparação.