

TESTE DE ACEITAÇÃO: IOGURTE DE UVA FINA TINTA (CV.TANNAT) E UVA COMUM TINTA (CV. ISABEL)

GONZALEZ, Débora¹; VERGARA, Lisiane¹; PROCÓPIO, Janaína¹; RODRIGUES, Rosangela²; ZAICOVSKI, Cristiane²

¹Instituto Federal Sul Rio Grandense *campus* Pelotas-Visconde da Graça – Graduanda do Curso Superior de Tecnologia em Agroindústria; ² Instituto Federal Sul Rio Grandense *campus* Pelotas-Visconde da Graça, Laboratório de Fisiologia e Pós-Colheita. dngonza@hotmail.com

1 INTRODUÇÃO

Segundo a Portaria Nº 02 de 10 de abril de 1995, do Ministério da Agricultura – RIISPOA, o iogurte é definido como “produto obtido pela fermentação láctica através da ação do *Lactobacillus bulgaricus* e *Streptococcus thermophilus* sobre o leite integral, desnatado ou padronizado”. A ação de cultivos de microorganismos específicos, tais como *Streptococcus salivarius* subsp. *thermophilus* e *Lactobacillus delbrueckii* subsp. *bulgaricus*, juntos são protossimbióticos, podem ser acompanhados de forma complementar por outras bactérias ácido-lácticas que, por sua atividade contribuem para a determinação das características do produto final. A adição de frutas ao iogurte além de atenuar o seu sabor ácido, atribui qualidades nutritivas e funcionais.

As frutas são ricas em compostos fenólicos, sendo as uvas que contém maiores fontes destes compostos. Os principais fenólicos presentes na uva são os flavonóides (antocianinas, flavanóis e flavonóis), os estilbenos (resveratrol), os ácidos fenólicos (derivados dos ácidos cinâmicos e benzóicos) e uma larga variedade de taninos (FRANCIS, 2000).

Objetivou-se avaliar sensorialmente o iogurte da uva tinta comum cultivar ‘Isabel’ e da uva tinta fina cultivar ‘Tannat’ através do Teste de Aceitação.

2 METODOLOGIA

As amostras da uva da safra de 2011/2012 foram provenientes da Miolo Wine Group – Seival Estate, localizada no Sul do Brasil, no município de Candiota, próximo à divisa com o Uruguai. Situado a 31° de latitude Sul, 53° de longitude e altitude de 100 a 300 m acima do nível do mar. As frutas foram congeladas em câmara de congelamento (- 40°C) até elaboração do iogurte.

O iogurte foi elaborado no Laboratório de Fisiologia e Pós Colheita, a avaliação da aceitabilidade no Laboratório de Análise Sensorial ambos no IFSul-Rio-Grandense *campus* Pelotas-Visconde Graça. O iogurte foi formulado com 1 litro de leite pasteurizado tipo C integral, 90 g de iogurte natural, 100g de fruta (casca, polpa e semente) e 100g de açúcar refinado. O leite após aquecido a 40°C foi adicionado de iogurte natural e açúcar, homogeneizado e incubado em estufa a 43°C/ ± 6-8 horas, resfriado e adicionado a uva integral previamente triturada.

A análise sensorial foi feita por uma equipe de 20 provadores, recrutados entre alunos, professores do Curso de Tecnologia em Agroindústria/IFSul que forneceram os dados de aceitabilidade do produto numa escala de 1, Desgostei MUITÍSSIMO, a 9, e Gostei MUITÍSSIMO. Os resultados do Teste de Aceitação foram analisados por meio de Análise de Variância e Teste de comparação de médias de

Tukey, ($\alpha = 0,05\%$). Todas as análises estatísticas foram realizadas utilizando o programa estatístico SASM-Agri, versão 8.2 (CANTERI, 2001).

3 RESULTADOS E DISCUSSÃO

A Tab. 1 mostra os resultados das médias dos atributos avaliados, das duas amostras de iogurte, sabor uva. Estes resultados revelaram que as amostras estudadas não apresentaram diferença significativa entre si ($p < 0,05$) em relação ao sabor.

TABELA 1 – Resultados médios (n=20) dos atributos das amostras de iogurte, sabor uva.

CULTIVAR	COR	APARÊNCIA	ODOR	TEXTURA	SABOR	AVALIAÇÃO GLOBAL
'Isabel'	5,8±1,58 ^b	6,4±1,43 ^b	6,1±1,55 ^b	7,2±0,89 ^b	7,3±1,48 ^a	7,0±1,28 ^b
'Tannat'	7,9±1,23 ^a	7,8±1,11 ^a	7,0±1,67 ^a	7,5±1,57 ^a	7,3±1,71 ^a	7,3±1,69 ^a

Os resultados estão expressos na forma de média \pm desvio padrão (n=20). Médias com letras diferentes na mesma coluna são significativamente diferentes entre si ($p < 0,05$), pelo teste de Tukey a 5%.

A amostra de iogurte, sabor uva com a cultivar 'Tannat' apresentou a maior média de aceitação para o atributo cor, aparência, odor, textura e avaliação global diferindo significativamente da amostra de iogurte, sabor uva com a cultivar 'Isabel' ($p < 0,05$). De acordo com estes resultados, observa-se que a amostra de iogurte, sabor uva com a cultivar 'Tannat' foi muito bem aceita em relação a todos os atributos avaliados, a presença de casca e semente não foi relatada pelos provadores, sendo assim não interferiu na aceitação de ambas as amostras.

A nota média obtida na análise sensorial através da escala hedônica para o iogurte, sabor uva com a cultivar 'Tannat' foi de 7,40 e o iogurte, sabor uva com a cultivar 'Isabel' foi de 6,60. Através do cálculo do índice de aceitabilidade obtivemos 84,33% e 73,56% respectivamente o iogurte, sabor uva com a cultivar 'Tannat' e com a cultivar 'Isabel' de aceitação do produto, o que o enquadra ambos como adequado para consumo, pois de acordo com Dutcosky (1996), para que um produto seja aceito quanto as suas características sensoriais é necessário que seu índice de aceitabilidade seja no mínimo de 70%.

4 CONCLUSÃO

As duas amostras analisadas apresentaram boa aceitação em relação à textura, sabor e avaliação global, sendo que a amostra com a uva 'Tannat' apresentou ótima aceitação em relação as cor e aparência.

A amostra de iogurte de uva com a cultivar 'Tannat' revelou ótima aceitação, sem diferença significativa em relação aos atributos analisados, indicando que a presença da casca e semente são apreciáveis.

5 REFERÊNCIAS

CANTERI, M.G., ALTHAUS, R. A., VIRGENS FILHO, J.S., GIGLIOTI, E. A., GODOY, C. V. SASM - Agri : Sistema para análise e separação de médias em experimentos agrícolas pelos métodos Scott - Knott, Tukey e Duncan. **Revista Brasileira de Agrocomputação**, V.1, N.2, p. 18-24. 2001.

DUTCOSKY, S. D. **Análise Sensorial de Alimentos**. Curitiba: Champagnat, 1996. 123 p.

FRANCIS, F.J. Anthocyanins and betalains: composition and applications. **Cereal Foods World**, v. 45, p. 208-213, 2000.

6 AGRADECIMENTOS

Ao Laboratório de Fisiologia e Pós-Colheita do Instituto Federal Sul-Rio-Grandense *campus* Pelotas-Visconde da Graça pelo suporte de infraestrutura, ao Departamento de Ciência e Tecnologia Agroindustrial (DCTA) da Faculdade de Agronomia Eliseu Maciel (FAEM) - Universidade Federal de Pelotas (UFPel), ao CNPq, pelo apoio financeiro no desenvolvimento do trabalho e pela bolsa concedida, ao Miolo Wine Group – Seival Estate pelas amostras de uva.