

PERFIL SENSORIAL DE IOGURTE SABOR JAMBOLÃO

TAVARES, Mirian¹; AZAHARA, Griselda²; ASSIS, Leticia³; ZAICOVSKI, Cristiane⁴

¹Instituto Federal Sul-Rio-Grandense Campus Pelotas – Visconde da Graça; ²Instituto Tecnológico Superior de Libres; ³Instituto Federal Sul-Rio-Grandense Campus Pelotas – Visconde da Graça;

⁴Instituto Federal Sul-Rio-Grandense Campus Pelotas – Visconde da Graça;
miriantavaressilva@yahoo.com.br.

1 INTRODUÇÃO

O Jambolão é um fruto pertencente à família *Myrtacea*, botanicamente classificada como *Eugenia jambolana*, e, posteriormente, reclassificada, como *Syzygium cumini* (JOLY, 1979). É originário da Índia, cultivado em diversos países e encontrado com facilidade em varias regiões do território brasileiro. Os frutos são pequenos tipo baga e ovóide, de coloração roxa quando maduro. Sua pele é fina lustrosa e aderente. A polpa carnosa envolve uma semente única considerada grande quando comparado ao tamanho da fruta, além de possuir sabor ácido/ doce e adstringente (PRADO, 2012).

Vários estudos mencionam suas propriedades medicinais hipoglicemiantes e o alto teor de fitoquímicos encontrados no fruto. Estas substâncias fitoquímicas possuem poder antioxidante, que atuam na prevenção e no combate de doenças crônicas como câncer e doenças cardiovasculares (VIZZOTO, 2009). Estudos epidemiológicos têm demonstrado a associação entre o consumo de alimentos e bebidas ricos em determinados fitoquímicos e a prevenção de doenças, tais com câncer (STEINMETZ, 1996) e doenças coronarianas isquêmicas (DCI) (RENAUD, 1992).

Em alguns países, como a Índia, além de ser consumido in natura, o jambolão também é utilizado como ingrediente de diversos produtos, mas no Brasil geralmente é consumido *in natura* não tendo um aproveitamento a nível industrial (LAGO, 2006). Nesse sentido buscou-se uma opção para se utilizar a fruta em larga escala sem perder suas características funcionais, sendo o iogurte uma alternativa de aplicação da mesma.

Segundo a resolução de nº05 de 13 de novembro de 2000 do Ministério da Agricultura “Entende-se por iogurte o produto cuja fermentação se realiza com cultivos protosimbóticos de *Streptococcus salivarius* subsp. *thermophilus* e *Lactobacillus delbrueckii* subsp. *bulgaricus* aos quais se podem acompanhar, de forma complementar, outras bactérias ácido-lácticas que, por sua atividade contribuem para a determinação das características do produto final” (BRASIL, 2000).

Visando uma aplicabilidade e melhor aproveitamento do fruto, este trabalho teve como objetivo elaborar uma formulação de iogurte de jambolão e avaliar suas características sensoriais.

2 MATERIAL E MÉTODOS

2.1 Material

Os frutos foram colhidos nas dependências do Instituto Federal Sul-Rio-Grandense - Campus Pelotas-Visconde da graça, situado na cidade de Pelotas-RS, em março de 2012. Depois de selecionados, os frutos foram lavados, sendo, posteriormente, retiradas as sementes, as quais foram descartadas; Casca e polpa, por sua vez, foram trituradas juntas e armazenadas em temperatura de - 18°C. Para a elaboração do produto foram utilizados na formulação além da polpa, leite UHT, iogurte natural e sacarose, adquiridos no comércio local.

2.2 Método

2.2.1 - Processamento do iogurte

O processo foi feito em escala laboratorial, sendo utilizado 1L de leite UHT; 150 g de açúcar; 90 g de iogurte natural como cultura inoculante; e 120 g de polpa de jambolão (casca e polpa trituradas).

O açúcar foi adicionado ao leite e a mistura submetida à temperatura de 70°C por 30 minutos (pasteurização lenta), após resfriamento até 42°C acrescentou-se o iogurte natural e deu-se início ao processo de fermentação em estufa a 42°C até que o produto obtivesse pH 4,6. O iogurte foi, então, refrigerador até 4°C e manualmente adicionado de polpa de jambolão.

2.2.2 – Teste Sensorial de Aceitação

O teste de aceitação foi realizado no Laboratório de Análises Sensoriais do Instituto Federal Sul-Rio-Grandense - Campus Pelotas-Visconde da Graça, em cabines individuais. O produto foi analisado por 50 julgadores não treinados.

A análise dos dados obtidos através da ficha de avaliação (Fig. 1) foi complementada pelo programa SPSS statistics 17.0 com media, desvio padrão e coeficiente de variação.

Estamos avaliando a aceitação de um novo iogurte de jambolão. Por favor, prove a amostra e diga se você gostou ou desgostou desta de acordo com a escala:

- 1- Desgostei muitíssimo
- 2- Desgostei muito
- 3- Desgostei regularmente
- 4- Desgostei ligeiramente
- 5- Indiferente
- 6- Gostei ligeiramente
- 7- Gostei regularmente
- 8- Gostei muito
- 9- Gostei muitíssimo

Cor
 Aparência
 Odor
 Textura
 Sabor
 Avaliação global
 Comentários: _____

Figura 1 – Ficha utilizada para avaliação sensorial do iogurte de jambolão

3 RESULTADOS E DISCUSSÃO

3.1 Análise Sensorial

Os resultados obtidos na análise sensorial do iogurte de jambolão podem ser observados conforme a Tab. 1.

Tabela 1 – Determinações Sensoriais do Iogurte Sabor Jambolão

Atributos	Media observada	Desvio padrão	CV (%)
Cor	8	1,54	19,25
Aparência	7	1,58	22,57
Odor	7	1,81	25,85
Textura	7	1,80	25,71
Sabor	8	2,10	26,25
Avaliação Global	8	1,54	19,25

CV %: Coeficiente de variação em percentual.

Os dados demonstram que a textura ficou entre as médias mais baixas. Segundo a análise dos comentários descritos nas fichas de avaliação, isso pode ser devido à elevada consistência do iogurte. Em relação ao odor, estima-se que esta não seja uma característica marcante da fruta, o que pode ter contribuído para a média 7. A textura pode ter interferido na avaliação da aparência reduzindo o valor de sua pontuação. As características cor, sabor e avaliação global demonstraram ter boa aceitação ficando entre as notas mais elevadas.

O desvio padrão e o coeficiente de variação apresentaram valores elevados, o que demonstra que houve uma grande variação de avaliação entre os julgadores, isso pode ser explicado por estes não serem treinados, sendo de senso comum que em testes de consumidores estes variem entre si com relação ao grau de gostar ou desgostar de uma amostra. Resultados semelhantes foram apresentados por LAGO (2006) onde o coeficiente de variação do perfil sensorial ficou entre 13 e 22%.

4 CONCLUSÃO

Pôde-se concluir que o produto obteve uma aceitação satisfatória demonstrando ser uma opção viável para a indústria de laticínios e culinária brasileira.

5 REFERÊNCIAS

Brasil. Resolução nº05, de 13 de novembro de 2000 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Padrões de identidade e qualidade de leites fermentados. Diário Oficial da República Federativa do Brasil. Brasília, DF, 13 nov. 2000.

JOLY, A. B. Botânica: Introdução à taxonomia vegetal. 2. ed. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 1979. p. 505.

LAGO, E. S.; GOMES, E.; SILVA, R. Produção da geléia de jambolão (*Syzygium cumini* Lamarck): Processamento, Parâmetros Físico – Químicos e Avaliação Sensorial. **Ciência e Tecnologia de alimentos**, v. 26, p. 847-852, 2006.

PRADO, Raquel. Jambolão - *Syzygium jambolanum*. Disponível em: <http://www.jardineiro.net/br/banco/syzygium_jambolanum.php> . Acesso em: 20 de Julho de 2012.

VIZZOTO, Marcia. Jambolão: o poderoso antioxidante. Publicado no site da revista Cultivar em 26/05/2006. Disponível em: <<http://www.grupocultivar.com.br/site/content/noticias/?q=4726#4726>>. Acesso em: 20 de julho de 2012.

RENAUD, S.; DE LORGERIL, M. Wine, alcohol, plate-lets, and french paradox for coronary heart disease. **Lancet**, v. 339, p. 1523-1526, 1992.

STEINMETZ, K.A.; POTTER, J.D. egetables, fruit,and cancer prevention: a review. **J. Am. Diet. Assoc**,v. 54, p. 1027-1039, 1996.