



RELATO DE EXPERIÊNCIA: ANÁLISE SENSORIAL DE MOUSSE COM DIFERENTES CONCENTRAÇÕES DE LIMÃO

Ana C. SOUZA¹; Ana L. RESENDE¹; Gabriela SILVA¹; Gabrielly FREITAS¹; Livia PIO¹; Maria A. JUNQUEIRA¹; Miriã APOLINÁRIO²; Myrella VALENTIM¹; Natalia GONÇALVES¹; Rafaelly V. FERREIRA¹; Sophia JUNQUEIRA¹; Wanessa SOARES¹; Yasmin FERNANDES¹; Belami C. SILVA³.

RESUMO

A história da mousse é bem antiga, e como toda história muito antiga, esta também conta com outras versões, como a de que a sobremesa nasceu na Roma antiga, de uma mistura de mel com vinho que eles chamavam de "muslum", que posteriormente com as adaptações de línguas virou "mulsã" e que logo depois virou "mousse", quando feito na Inglaterra. Este relato de experiência surgiu durante as aulas práticas de análise sensorial e a partir deste desafio lançado, foi analisada a aceitabilidade dos dois tipos de Mousse de Limão apresentados, onde o grupo de provadores expressou suas opiniões com a utilização do método de Escala Hedônica. Conclui-se que a amostra 244 obteve uma aceitação menor devido apresentar uma acidez elevada e indicou uma diferença significativa com relação a amostra 187.

Palavras-chave: Ministério da Saúde; Provadores não treinados; Ácida.

1. INTRODUÇÃO

De acordo com o Ministério da Saúde mais de 20% dos brasileiros consomem doce cinco ou mais dias na semana (MINISTÉRIO DA SAÚDE, 2023). Ao todo, foram ouvidos por todo o país homens e mulheres maiores de 18 anos. Em uma semana, de acordo com a pesquisa, 22,1% dos alimentos consumidos pelas mulheres são doces. Apesar disso, elas também são quem mais consomem frutas e hortaliças, sendo 43,1% contra 31,3% entre os homens. O percentual de ingestão de doces pelos homens é de 17,6% (MINISTÉRIO DA SAÚDE, 2023).

O mousse de limão por ser uma sobremesa prática de fazer e levando poucos ingredientes,

¹Discentes, IFSULDEMINAS - *Campus* Avançado Carmo de Minas

²Discente, IFSULDEMINAS - *Campus* Avançado Carmo de Minas.

Email: miria.apolinario@alunos.ifsuldeminas.edu.br

³Docente, IFSULDEMINAS - *Campus* Avançado Carmo de Minas. Email: belami.silva@ifsuldeminas.edu.br

além de ser uma opção deliciosa, proporciona para as pessoas uma experiência gustativa prazerosa.

A agilidade e facilidade no preparo dessa sobremesa, são características que tornam o mousse uma opção amada em diversos cenários. Sua simplicidade possibilita que qualquer pessoa possa prepará-lo mesmo não tendo habilidades na cozinha.

Este relato de experiência tem como objetivo avaliar a aceitabilidade dos provadores sobre as amostras de mousse de limão, o nível de acidez e sua consistência.

2. MATERIAL E MÉTODOS

Para a realização do trabalho foram utilizados como matéria-prima o limão, leite condensado, creme de leite e como equipamentos liquidificador e geladeira. As amostras foram batidas no liquidificador em diferentes tempos de bateção, sendo 2 minutos a amostra 244 e 4 minutos a amostra 187, e diferentes quantidades do suco do limão. As duas amostras foram colocadas em recipientes do mesmo tamanho para que o padrão fosse mantido, e foram codificadas como sendo a mais ácida a amostra 244 (240mL de suco do limão) e a amostra menos ácida 187 (120mL de suco do limão). Todos seguiram o mesmo padrão para a realização da análise.

Realizou-se a análise sensorial no laboratório do Campus Avançado Carmo de Minas e contou com a participação de provadores não treinados, sendo eles discentes e servidores do campus. As amostras foram disponibilizadas para os provadores em copos descartáveis de 50mL, e estes foram orientados a provar as amostras da esquerda para direita e entre uma amostra e outra limpar o palato com água.

3. RELATO DE EXPERIÊNCIA

Este relato de experiência surgiu durante as aulas práticas de análise sensorial, a análise foi feita no Instituto Federal Campus Avançado Carmo de Minas. Foi tomado todos os cuidados dentro das BPF (Boas Práticas de Fabricação), utilizando toucas, luvas e manipulando as amostras em um local higienizado. Foi realizada a análise microbiológica de coliformes totais, termotolerantes e aeróbios mesófilos de acordo com a metodologia descrita por Silva (2010). Na análise microbiológica obteve-se um resultado satisfatório pois nenhum tubo de coliformes foi positivo e não houve crescimento de colônias nas placas de aeróbios mesófilos.

Foi preparado um termo de consentimento de autorização aos pais, para os menores de idade que foi lido e assinado aos participantes. O teste sensorial realizado foi de aceitabilidade através de uma Escala Hedônica de cinco pontos, sendo eles: 1.Gostei muito; 2.Gostei moderadamente; 3.Não gostei/Nem desgostei; 4.Desgostei moderadamente; 5.Desgostei muito. O teste consiste em determinar entre as duas amostras a mais ácida e a menos ácida, a aceitabilidade

do produto, quanto os atributos odor, textura, acidez e sabor.

As amostras foram colocadas em cabines, em cima da mesa, em copos descartáveis onde o participante, provador não treinados, começava a análise da esquerda para a direita, entre a prova de uma amostra e outra era recomendado a ingestão da água para limpar as papilas gustativas. O teste foi realizado individualmente com um total de 85 provadores. O experimento foi conduzido em delineamento em blocos casualizados, com 85 blocos, em que cada provador constituiu um bloco. Os tratamentos foram compostos por duas formulações de mousse. A análise estatística foi realizada com auxílio do software SISVAR (FERREIRA, 2011). Os valores médios foram comparados entre si pelo teste de Tukey a 5% de probabilidade de erro ($p \leq 0,05$).

Tabela 1. Resultados da análise sensorial.

	A	B	C	D	E
1	AMOSTRA	ODOR	TEXTURA	ACIDEZ	SABOR
2	244	2,082 a	2,141 b	2,859 b	2,471 b
3	187	2,165 a	1,376 a	1,588 a	1,353 a
4	Médias seguidas de mesma letra na coluna não diferem entre si pelo teste de Tukey ($p \leq 0,05$)				

De acordo com os resultados apresentados na Tabela 1, observou-se que ambas amostras de mousse de limão foram bem aceitas pelos provadores, indicando claro que houve diferença estatística entre as amostras e isso ocorreu pois a sobremesa apresentou diferentes variações sensoriais quanto a seus atributos odor, textura e sabor. A amostra 244 obteve uma aceitação menor devido apresentar uma acidez elevada e indicou uma diferença significativa com relação a amostra 187.

4. CONCLUSÃO

O mousse de limão elaborado obteve uma boa aceitação, apresentando diferenças entre si. Os comentários e as avaliações da análise foram de grande importância para melhoramentos futuros. Pode-se concluir que o mousse com o menor nível de acidez teve mais aceitação pelo público.

AGRADECIMENTOS

Agradecemos aos envolvidos por participarem e colaborarem para o desenvolvimento da análise sensorial, que possibilitou alcançar nosso objetivo inicial sobre a aceitação do mousse de limão.

REFERÊNCIAS

FERREIRA, D. F. SISVAR: a computer statistical analysis system. **Ciência e Agrotecnologia (UFLA)**, v. 35, n.6, p. 1039-1042, 2011.

LEÃO, L. **Ministério da Saúde aponta aumento no consumo de doces entre brasileiros.** Disponível em:<<https://www.metro1.com.br/noticias/brasil/19094,ministerio-da-saude-aponta-aumento-no-consumo-de-doces-entre-brasileiros>> Acesso em 06 ago. 2023

SILVA, N. **Manual de métodos de análise microbiológica de água e alimentos.** 4. ed. São Paulo: Livraria Varela, 2010.