



## RELATO DE EXPERIÊNCIA: TESTE DE ACEITABILIDADE DE PUDIM COM DIFERENTES BASES

**Bruna de P. JUSTO; Caroline M. de DEUS; Conrado V. Lima DOMINGOS; Evellyn G. BARBOSA; Lara R. Panuncio MOREIRA; Michaely V. da Silva SANTOS; Lilian V. Silva; Belami C. SILVA.**

### RESUMO

O mercado alimentício está sempre mudando e buscando por inovações e também procurando modificar as antigas receitas, e assim como as indústrias alimentícias nós também estamos fazendo o mesmo. A Análise Sensorial de sobremesa láctea, do tipo pudim, foi realizada para comparar a aceitabilidade de dois tipos diferentes de pudim: um feito com leite condensado e outro feito com mistura láctea. O relato de experiência utilizou uma análise sensorial feita com 117 provadores, avaliando atributos como cor, consistência, sabor e doçura, além da intenção de compra. O estudo contribuiu para o desenvolvimento de novas versões de pudins, alinhadas às expectativas dos consumidores.

**Palavras-chave:** Sobremesa láctea; Leite condensado; Mistura láctea; Análise Sensorial.

### 1. INTRODUÇÃO

Os pudins são uma das sobremesas mais populares no Brasil, consumidos em vários contextos sociais. A tradição e a variedade de receitas tornam essa sobremesa um elemento essencial da cultura gastronômica brasileira. Este estudo busca analisar a aceitação de diferentes formulações de pudim entre consumidores que participaram de uma análise sensorial, comparando a aceitabilidade do tradicional pudim de leite condensado e uma versão com mistura láctea. O leite condensado, obtido pela evaporação da água do leite e adição de açúcar, resultando em uma consistência cremosa e sabor doce, tende a ser mais caro em comparação à mistura láctea, que tem uma composição mais simples, com menor teor de leite e açúcar. Essas diferenças podem influenciar a aceitação dos consumidores, afetando a textura e a cremosidade dos pudins.

A relevância deste trabalho está no fato de que o pudim, além de ser amplamente apreciado, pode ser adaptado para diferentes paladares e necessidades dietéticas, especialmente em um mercado que valoriza inovação. A análise sensorial é crucial para entender como aspectos como textura, sabor, odor, cor e, neste caso, doçura influenciam a aceitação do consumidor. Por exemplo, Silva et al. (2021) exploraram a aceitação de pudins sem lactose, destacando a importância da textura e do sabor na preferência dos consumidores. Este estudo demonstra que adaptações nas receitas de pudim são essenciais para atender às demandas de um público cada vez mais preocupado com saúde e inovação na alimentação (Silva et al, 2021).

### 3. MATERIAL E MÉTODOS

Os pudins foram elaborados na Cozinha Experimental do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sul de Minas Gerais (IFSULDEMINAS) - Campus Carmo de Minas. Foram preparadas duas formulações de pudim com diferentes bases: 1- Pudim de leite condensado; 2- Pudim de mistura láctea.

Para o processo de fabricação das bases dos pudins foram utilizados leite UHT e ovos em mesmas proporções para as duas bases, variando apenas o leite condensado (157) e a mistura láctea (337). Para as caldas foram utilizados açúcar e água em mesmas proporções para os dois pudins. Os ingredientes para a base foram homogeneizados com o auxílio do liquidificador. Para a calda foi levado ao fogo em uma panela a água e o açúcar, sendo misturados com o auxílio de uma espátula até chegar no ponto de calda de pudim. A caldas e a bases foram colocadas em formas e levadas ao fogo em banho maria até atingirem o ponto de pudim. Em seguida foi realizado o teste microbiológico, que ficou pronto dois dias após, indicando que os pudins não estavam contaminados e que poderia ser realizada a análise sensorial.

O teste sensorial foi realizado com provadores não treinados. Foram avaliados atributos importantes para a aceitação como cor, consistência, sabor e doçura, utilizando-se como base uma escala hedônica de 5 pontos: (1) desgostei muito, (2) desgostei moderadamente, (3) nem gostei/nem desgostei, (4) gostei moderadamente, (5) gostei muito. Avaliou-se também a intenção de compra dos pudins, utilizando uma escala de 1 a 3: (1) compraria, (2) talvez compraria, (3) não compraria. Ambas as amostras, preparadas com leite condensado e mistura láctea, foram codificadas com os números 157 e 337 respectivamente, servidas geladas em copos descartáveis e acompanhadas com copos d'água.

A análise foi realizada em cabines individuais no Laboratório de Alimentos do IFSULDEMINAS - Campus Avançado de Carmo de Minas e contou com a participação de 117 provadores.

Os dados obtidos foram submetidos à análise de variância (ANOVA) e as médias comparadas pelo teste de Scott-Knott a 5% de probabilidade ( $p \leq 0,05$ ), empregando-se o software SISVAR (FERREIRA, 2019).

#### 4. RELATO DE EXPERIÊNCIA

Após 117 provadores não treinados provarem e avaliarem as duas amostras, os dados foram tabulados e a estatística analisada. Na tabela 1 temos os resultados estatísticos.

**Tabela 1.** Resultados da análise sensorial dos pudins:

| <b>Amostra</b> | <b>Cor</b> | <b>Consistência</b> | <b>Sabor</b> | <b>Doçura</b> |
|----------------|------------|---------------------|--------------|---------------|
| 157            | 4,18 a     | 4,09 a              | 4,34 a       | 4,09 a        |
| 337            | 4,09 a     | 3,67 b              | 4,22 a       | 4,08 a        |

Médias seguidas de mesma letra na coluna não diferem entre si pelo teste de Scott-Knott ( $p \leq 0,05$ )

Este relato de experiência surgiu durante as aulas práticas de análise sensorial e foi realizado no laboratório de alimentos do IFSULDEMINAS, no campus de Carmo de Minas. Todos os cuidados foram tomados dentro das BPF (Boas Práticas de Fabricação), utilizando toucas e máscaras e a manipulação das amostras foi realizada em um local higienizado. Foi preparado o termo de consentimento livre e esclarecido que foi lido e assinado por todos os participantes. O teste sensorial realizado foi em escala hedônica de 5 pontos e foi realizado individualmente, as amostras foram colocadas na mesa em copos descartáveis onde o provador começava a análise da esquerda para direita e após uma prova e outra era necessário a ingestão de água para limpar o palato. Pode-se observar que os resultados obtidos foram bem satisfatórios. O sabor foi o ponto mais positivo, e a consistência foi a única diferença entre uma amostra e outra. Os comentários foram positivos de uma forma geral, com foco na diferenciação do sabor e consistência entre as amostras. A maior parte dos provadores eram do gênero feminino e a faixa etária entre 13 à 57 anos, com uma porcentagem maior de pessoas com 18 anos sendo de 24,8%. Intenção de compra positiva (certamente compraria) com uma diferença de 6 provadores para a amostra 157, ou seja, ambas as amostras tiveram alto índice de aceitabilidade.

#### 5. CONCLUSÃO

Concluimos que diante da nossa análise sensorial realizada com duas formulações de pudim, uma com leite condensado e outra com mistura láctea, demonstrou uma aceitação positiva em ambos os casos, com ênfase nas diferenças sutis entre sabor e consistência. O uso de provadores não treinados trouxe uma percepção genuína das preferências do público consumidor. O pudim de leite condensado apresentou uma ligeira vantagem em termos de consistência e intenção de compra, evidenciando a influência da cremosidade típica desse ingrediente na preferência dos participantes. No entanto, a versão com mistura láctea também foi bem aceita, mostrando que alternativas mais

econômicas podem ser exploradas sem comprometer drasticamente a satisfação do consumidor. Esses resultados reforçam a viabilidade de adaptações nas receitas, permitindo a criação de sobremesas mais acessíveis e diversificadas para atender a diferentes demandas do mercado.

## **AGRADECIMENTOS**

Agradecemos aos nossos orientadores e professores pelo apoio e orientação durante a pesquisa. Agradecemos também aos participantes da análise de preferência, cuja colaboração foi essencial para os resultados. Por fim, agradecemos as instituições que forneceram os insumos necessários e aos colegas de equipe pelo trabalho conjunto.

## **REFERÊNCIAS**

FERREIRA, D. F. SISVAR: um sistema computacional de análise estatística. *Ciência e Agrotecnologia*, Lavras, v. 43, p. e057218, 2019.

NUTRITOTAL. Mistura láctea x leite condensado: diferenças nutricionais e aplicabilidades. São Paulo, 2024.

SILVA, J. R.; OLIVEIRA, A. L.; SOUZA, M. C. Desenvolvimento de pudim gelado sem lactose e sua aceitação sensorial. *Research, Society and Development*, [S. l.], v. 10, n. 6, p. e39110615787, 2021.