



ISSN: 2319-0124

PREFERÊNCIA PAREADA DE GELEIAS DE GOIABA ADOÇADAS COM MEL E AÇÚCAR

**Mariana L. PRESTI¹; Alana P. CARVALHO²; Anelis A. MARTINS³; Esther R. da S. CAETANO⁴;
Evellyn B. D. SILVA⁵; Hevely B. da S. FURTADO⁶; Leticia A. dos SANTOS⁷; Luiz Felipe M.
CARVALHO⁸; Pedro Henrique R. NARCIZO⁹; Thaciany M. S. ISIDORO¹⁰; Belami C. SILVA¹¹.**

RESUMO

O mel destaca-se como alimento medicinal, e confere diversos benefícios à saúde, por conta de suas propriedades anti-inflamatórias, bactericidas e antioxidantes. Ademais, por conta de diversas outras qualidades, esse ingrediente pode ser usado em receitas para harmonização ou como agente de doçura. O objetivo do relato de experiência foi avaliar a preferência entre amostras de geleia de goiaba adoçadas com mel e açúcar. Ao agregar o mel em uma das formulações, em substituição ao açúcar, obtemos um produto diferente sensorialmente. O teste sensorial busca identificar a preferência do público-alvo, visto que o produto geleia de goiaba adoçado com mel não é encontrado no mercado. Observou-se que houve diferença significativa entre as geleias e a de goiaba adoçada com açúcar foi significativamente preferida em relação a adoçada com mel, em nível de 0,5% de probabilidade pelo teste de comparação pareada.

Palavras-chave:

Análise sensorial; Mel; Açúcar.

1. INTRODUÇÃO

Nos dias de hoje, a procura por alimentos de origem mais saudáveis vem se intensificando consideravelmente, esse crescimento proporciona para a indústria alimentícia, a oportunidade de fabricar opções saudáveis e, dessa forma, mais nutritivas. Nesses quesitos entram os alimentos preparados com frutas, como é o caso da geleia.

A Resolução Normativa nº 15/78, extraída do Compêndio de Legislação de Alimentos de 2001 da Associação Brasileira da Indústria de Alimentos (ABIA) de 2001, retrata geleias como produtos elaborados a partir de frutas ou sucos ou seus extratos aquosos, que podem apresentar as partes e/ou pedaços em várias formas, e esses ingredientes devem ser misturados com pectina, açúcar, com ou sem adição de água, ácido e outros ingredientes permitidos por esta norma; esta mistura pode ser adequadamente processada até obter uma consistência semi-sólida suficiente, e a partir de então embalados de forma ideal para garantir sua preservação (Brasil, 1978).

¹Discente, IFSULDEMINAS Campus Avançado Carmo de Minas. E-mail: mariana.presti@alunos.ifsuldeminas.edu.br

²Discente, IFSULDEMINAS Campus Avançado Carmo de Minas. E-mail: alana.carvalho@alunos.ifsuldeminas.edu.br

³Discente, IFSULDEMINAS Campus Avançado Carmo de Minas. E-mail: anelis.arcuri@alunos.ifsuldeminas.edu.br

⁴Discente, IFSULDEMINAS Campus Avançado Carmo de Minas. E-mail: esther.rosa@alunos.ifsuldeminas.edu.br

⁵Discente, IFSULDEMINAS Campus Avançado Carmo de Minas. E-mail: evenlly.silva@alunos.ifsuldeminas.edu.br

⁶Discente, IFSULDEMINAS Campus Avançado Carmo de Minas. E-mail: hevely.furtado@alunos.ifsuldeminas.edu.br

⁷Discente, IFSULDEMINAS Campus Avançado Carmo de Minas. E-mail: leticia.almeida@alunos.ifsuldeminas.edu.br

⁸Discente, IFSULDEMINAS Campus Avançado Carmo de Minas. E-mail: luiz.carvalho@alunos.ifsuldeminas.edu.br

De acordo com Cruz (2016), as geleias podem ser utilizadas para a substituição de doces, pois possuem sabor atrativo e baixo valor energético. Podem ser consumidas também como acompanhamento para bolachas, pães e derivados.

Além das geleias tradicionais, temos no mercado disponível para o consumidor as geleias “diet” e “light” para atender as necessidades do público com diabetes e com restrições alimentares. Muitos consumidores, na hora da compra, se confundem e não sabem diferenciar um produto “diet” de um “light”. Grande parte da população acredita que o alimento “diet” não tem açúcar e que o “light” não possui gordura. As geleias são exemplos de produtos encontrados no mercado que podem usar a expressão “diet” no rótulo para dietas com ingestão controlada de açúcares. A geleia com a alegação “light ou reduzido” deve informar a diferença em percentual, fração ou valor absoluto no valor energético ou no conteúdo dos nutrientes entre os alimentos comparados (ANVISA, 2016).

Portanto, o presente relato de experiência teve como objetivo avaliar a preferência de geleias de goiaba adoçadas com mel silvestre e açúcar.

2. MATERIAL E MÉTODOS

Para o processo de fabricação de geleia foram utilizados goiaba, mel silvestre, açúcar cristal e água filtrada. As frutas, mel silvestre e o açúcar cristal foram adquiridos no comércio local de Carmo de Minas – MG e conduzidas para o laboratório de processamento de alimentos do Campus Avançado Carmo de Minas. Os frutos foram lavados em água corrente e sanitizados em solução de hipoclorito de sódio a 200ppm por 15 minutos, posteriormente foram descascados com o auxílio de uma faca de aço inoxidável higienizada. Foram preparadas duas geleias sendo uma primeira amostra adoçada com açúcar cristal (360) e a segunda amostra (261) adoçada com mel silvestre. Logo após o preparo as amostras foram envasadas em frascos estéreis de vidro, totalizando 3 frascos de 250g/amostra, 1 frasco de cada amostra foi separado para realização da análise microbiológica de bolores, leveduras e coliformes termotolerantes (Silva, 2010), com o intuito de avaliar se o produto em questão estava dentro dos padrões microbiológicos aceitos pela legislação. Os testes estatísticos seguiram a metodologia descrita por Minim (2013).

3. RELATO DE EXPERIÊNCIA

Este relato de experiência surgiu durante as aulas práticas de análise sensorial, no qual os discentes tiveram a oportunidade de aplicar conteúdos aprendidos nas disciplinas de Microbiologia, Higiene na Indústria de Alimentos e Análise Sensorial e Desenvolvimento de Novos Produtos.

A análise sensorial foi realizada no dia 01 de agosto de 2022, entre 15h às 17h, no

laboratório de processamento de alimentos do Campus Avançado de Carmo de Minas, após obter o resultado da análise microbiológica e através desta verificar que as amostras estavam aptas para consumo a análise sensorial foi realizada em cabines individuais. Foram no total 62 consumidores, sendo 27 homens e 35 mulheres, entre estes estavam alunos e servidores do Instituto. Eles deveriam provar as amostras e circular na ficha sensorial qual foi a geléia de sua preferência.

As amostras de geleias foram colocadas em copos descartáveis de 50mL e estas foram servidas aos consumidores com bolacha de água e sal, os copos foram codificados com os números 360 e 261, sendo respectivamente, a geleia de goiaba adoçada com açúcar e geleia de goiaba adoçada com mel silvestre. Na bancada de análise, havia um copo de água mineral, que foi utilizado para lavar o palato entre uma amostra e outra. Não há iluminação nas cabines do Campus, portanto, havia duas placas, uma verde e outra vermelha, caso o consumidor tivesse alguma dúvida deveria levantar a placa vermelha, e quando acabasse a análise deveria levantar a placa verde, assim um integrante da equipe de análise sensorial se dirigia ao consumidor e verificava se a ficha estava respondida de maneira correta.

A Tabela 1 apresenta o resultado da análise sensorial, nessa análise apresentamos as amostras aos consumidores de maneira casualizada, para evitar respostas tendenciosas.

Tabela 1. Resultado obtido na Análise Sensorial.

Amostra	Preferência
360 (Geleia de goiaba adoçada com açúcar)	42 consumidores
261 (Geleia de goiaba adoçada com mel)	20 consumidores

Como 42 consumidores indicaram a formulação geleia de goiaba adoçada com açúcar como preferida e este número é igual ao número mínimo de respostas necessárias para estabelecer preferência em nível de 0,5%, a geleia de goiaba adoçada com açúcar foi significativamente preferida em relação a adoçada com mel, em nível de 0,5% de probabilidade pelo teste de comparação pareada.

Segundo Sawaya (2013), emoções e sentimentos prazerosos são respostas mentais que servem para reforçar os benefícios ou evitar os efeitos nocivos de estímulos ambientais e comportamentais. Os três componentes da dieta moderna que respondem a essas características são: açúcar, gordura e sal; e a mistura deles em doses “certas” tem efeito somatório na geração de prazer.

4. CONCLUSÕES

Baseado nos resultados apresentados ao longo desse relato de experiência, conclui-se que a geléia de goiaba adoçada com açúcar foi significativamente preferida em relação a adoçada com mel, em nível de 0,5% de probabilidade pelo teste de comparação pareada.

AGRADECIMENTOS

Gostaríamos de deixar nítido o nosso reconhecimento e dedicar este trabalho a todas as pessoas que, direta ou indiretamente, colaboraram com o sucesso e rendimento da nossa análise.

REFERÊNCIAS

ANVISA, **Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Codex Alimentarius, 2016.** Disponível em: <http://portal.anvisa.gov.br/documents/33916/388701/Codex+Alimentarius/10d276cf99d0-47c1-80a5-14de564aa6d3#:~:text=Seus%20principais%20objetivos%2016a>. Acesso em 01 set 2022.

ASSIS, Mitzi M. M. . Processamento e estabilidade de geléia de caju. **Revista Ciência Agronômica**, v.38, n.1, p.46-51, 2007. Disponível em: <http://ccarevista.ufc.br/seer/index.php/ccarevista/article/viewFile/148/143>. Acesso em: 01 set. 2022.

BATISTA, Bruna. **Avaliação de rotulagem de geleias de frutas.** 2019. Acesso em: 01 set. 2022.

BRASIL. Ministério da Saúde. **Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução nº 12 do CNNPA.** Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos, de 24 de julho de 1978. 1978.

CRUZ, V. A. **Desenvolvimento de geleia de mamão formosa (Carica papaya L.) sob diferentes concentrações e métodos de secagem das sementes.** 2016. Dissertação (Mestrado em Ciência e Tecnologia de Alimentos) – Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Triângulo Mineiro, Uberaba-MG, 2016.

MINIM, V. P. R. **Análise Sensorial: Estudos com consumidores.** Viçosa: Editora da UFV; 2013.

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