

Nutrição

ACEITAÇÃO SENSORIAL E INTENÇÃO DE COMPRA DE COURO DE BANANA COM DIFERENTES FLORES COMESTÍVEIS

Maria Eduarda Lima Rocha Pampolin - 3º módulo de Nutrição, Universidade Federal de Lavras, iniciação científica voluntária.

Katiúcia Alves Amorim - Coorientadora, Pós-graduanda no Departamento de Ciências dos Alimentos, Universidade Federal de Lavras, Lavras-MG, Brasil.

Luana Teles Barroso - Pós-graduanda no Departamento de Agricultura, Universidade Federal de Lavras, Lavras-MG, Brasil.

Leila Aparecida Salles Pio - Professora no Departamento de Agricultura, Universidade Federal de Lavras, Lavras-MG, Brasil.

Ana Claudia Costa Baratti - Professora no Departamento de Agricultura, Universidade Federal de Lavras, Lavras-MG, Brasil.

Carolina Valeriano de Carvalho - Orientadora, Professora no Departamento de Nutrição, Universidade Federal de Lavras, Lavras-MG, Brasil. - Orientador(a)

Resumo

O uso de flores comestíveis na gastronomia oferece uma nova experiência de cor e beleza aos produtos. A combinação de flores comestíveis com sobremesas adiciona valor ao produto, tornando a experiência gastronômica mais atrativa. O objetivo desse estudo foi elaborar e avaliar sensorialmente couro de banana com diferentes flores comestíveis. O trabalho foi aprovado pelo comitê de ética em pesquisa da UFLA (CAAE: 76423023.4.0000.5148). Foram elaboradas 4 amostras de doce de banana com diferentes flores comestíveis (Dália amarela, Lavanda, Manjeriçã e Fada azul) e 1 amostra controle. Aplicou-se teste sensorial com 100 provadores, de ambos os sexos e idades entre 18 e 60 anos. Avaliou os atributos de impressão global, sabor, textura, aroma e aparência utilizando escala hedônica de 9 pontos (1: desgostei extremamente e 9: gostei extremamente) e a intenção de compra, usando estrutura de 5 pontos (1: certamente não compraria e 5: certamente compraria). Os resultados revelaram que não houve diferença significativa nos atributos de aroma e textura entre as amostras testadas, no entanto, outras diferenças significativas foram observadas entre as variedades avaliadas. A flor de Dália amarela obteve as maiores médias em quase todos os atributos sensoriais, incluindo impressão global (6,98), sabor (7,09), aparência (7,06) e intenção de compra (3,5), não diferindo significativamente da Fada azul nesses atributos. A amostra controle não diferiu significativamente das amostras com Dália amarela e Fada azul, exceto no atributo aparência. As amostras com flores de Manjeriçã e Lavanda não apresentaram diferenças significativas entre si e foram as amostras com menores notas para todos os atributos. Manjeriçã apresentou médias de 5,71 para impressão global, 5,2 para sabor, 5,96 para textura, 6,48 para aroma, 5,47 para aparência e 0,67 para intenção de compra, indicando uma menor aceitação geral. Enquanto para Lavanda obteve médias de, 5,97, 5,95, 5,99, 6,67, 5,54 e 2,82, respectivamente. Esses resultados indicam que as variedades Dália Amarela e Fada Azul possuem maior potencial de mercado. Já o Manjeriçã, por possuir um sabor intenso e marcante que contrasta com o sabor doce da banana, resulta em um perfil sensorial menos familiar para os consumidores. A adição de flores pode aprimorar a apresentação e influenciar a percepção sensorial e a intenção de compra, sendo a escolha das flores essencial para maximizar o apelo e o potencial de mercado do produto.

Palavras-Chave: Experiência gastronômica, Percepção sensorial, Atributos hedônicos.

Link do pitch: https://youtu.be/ceKC_wPxibQ?si=Mqf02IOipBEReCEB

Sessão: 2

Número pôster: 186

Identificador deste resumo: 4109-18-4086

novembro de 2024