

AVALIAÇÃO SENSORIAL DE FROZEN YOGURT ADICIONADO DE GENGIBRE

ARTHUR DE OLIVEIRA QUINTAO (Autor), PATRICIA APARECIDA PIMENTA PEREIRA (DEALI) (Orientador), NATASHA NASCIMENTO LIMA (Autor), BRUNA APARECIDA SIMONCELLO (Autor), LUCIANA RODRIGUES DA CUNHA (Co-Orientador), SIMONE DE FATIMA VIANA DA CUNHA (Colaborador), KELLY MOREIRA BEZERRA GANDRA (Colaborador), SILVIA MENDONCA VIEIRA (Colaborador), GABRIEL VARGAS DE FREITAS (Autor)

Instituição de Ensino - Universidade Federal de Ouro Preto

Palavras Chaves:

Gelato comestível, Preferência, gengibre

Resumo:

O frozen yogurt é um gelado comestível obtido através do leite, submetido à fermentação láctica pela ação do *Streptococcus thermophilus* e *Lactobacillus bulgaricus*, com ou sem adição de outras substâncias alimentícias, e posteriormente aerado e congelado. É considerado um produto mais saudável quando comparado ao sorvete, uma vez que apresenta baixo teor de gordura quando comparado ao sorvete. Devido a busca cada vez mais intensa por produtos que proporcionam benefícios à saúde de quem os consomem, objetivou-se avaliar sensorialmente frozen yogurt adicionados de gengibre. Foram preparadas quatro formulações: F1 (0,8% de gengibre adicionado antes da maturação da calda), F2 (1% de gengibre adicionado antes da maturação da calda), F3 (0,8% de gengibre adicionado após a maturação da calda) e F4 (1% de gengibre adicionado após a maturação da calda), com a finalidade de verificar se a adição de gengibre na etapa de maturação, bem como se a quantidade de gengibre adicionado no produto influenciaria a preferência do consumidor. A análise sensorial dos frozen yogurt adicionados de gengibre foi realizada mediante o uso do teste de ordenação com 100 provadores não treinados. O teste foi conduzido em cabines individuais iluminadas com lâmpadas fluorescentes sendo os resultados avaliados por meio da tabela Newell e MacFarlane (5%) de significância. De acordo com os resultados obtidos, observou-se que as formulações não diferiram entre si ($p > 0,05$). Portanto, optou-se em trabalhar com a formulação 2, onde a concentração do rizoma era maior, e o mesmo era adicionado no preparo da calda do frozen yogurt, com o objetivo de obter um produto com uma maior concentração dos biocompostos presentes naturalmente no gengibre.

Publicado em:

- Evento: Encontro de Saberes 2016
- Área: CIÊNCIAS DA VIDA
- Subárea: Ciência e Tecnologia de Alimentos