

AVALIAÇÃO SENSORIAL DA GELEIA A BASE DE BATATA DOCE (*Ipomoea batatas*) COM BERGAMOTA

Pâmela Ferreira da Cruz¹
Francieli do Rocio de Campos²
Ana Paula Vieira³

Área de conhecimento: Economia doméstica.

Eixo Temático: Qualidade de vida, desenvolvimento e meio ambiente.

RESUMO

O objetivo do presente é divulgar os resultados oriundos da análise sensorial aplicados na oficina de geleia de batata doce *Ipomoea batatas*, realizada no seminário de extensão da Unioeste em 2014. A oficina foi realizada no dia 15 de maio de 2014, no XIV SEU seminário de extensão da Unioeste, campus de Toledo, originária do projeto Rondon, operação forte do presépio realizada no ano de 2013 no Estado de Belém do Pará. A oficina contou com a participação de 13 pessoas, sendo elas acadêmicos de variados cursos e professores do Programa de Desenvolvimento Educacional - PDE, cujo objetivo principal foi proporcionar uma opção de alimento saudável, de baixo custo, rico em carboidratos e vitaminas do complexo B. Ao final da oficina foi aplicado o teste de análise sensorial para a geleia a base de batata. Para realização da análise sensorial se utilizou o Teste de Aceitação, fazendo o uso de uma escala hedônica avaliando os atributos sabor, aroma e textura, além disso, se perguntou a respeito da comercialização do produto.

Palavras-chave: Segurança alimentar. Aproveitamento de alimentos. Análise sensorial. Batata doce. Economia.

1 INTRODUÇÃO

O objetivo do artigo é divulgar os resultados referente a aplicação de teste de aceitação aplicado na oficina de geleia de batata doce *Ipomoea batatas* que ocorreu no mês de maio na cidade de Toledo em um seminário de extensão da Unioeste.

A batata doce é rica em carboidratos, cálcio, ferro, fósforo, água, vitamina A e uma grande fonte de Beta caroteno. A mesma pode ser facilmente encontrada, pois é de fácil cultivo, rústica, com grande tolerância a seca e de baixo custo de produção. Muitos são os fatores que agregam valores para realização da geleia de batata doce, diante disso propor o aproveitamento de alimentos visando assim um melhor consumo da batata, esta que pode ser consumida em qualquer época do ano.

¹ Discente do curso de Economia Doméstica, Universidade Estadual do Oeste do Paraná – *campus* de Francisco Beltrão. Email: pamela04.f.cruz@gmail.com

² Docente Assistente do Curso de Economia Doméstica. Universidade Estadual do Oeste do Paraná – *campus* de Francisco Beltrão. Email: frandecampos@yahoo.com.br.

³ Docente Assistente do Curso de Economia Doméstica. Universidade Estadual do Oeste do Paraná – *campus* de Francisco Beltrão. Email: prof_apv@yahoo.com.br.



As geleias tem assumido inovações em suas formaluções e elaborações para aumentar o consumo e a durabilidade, pois seu consumo se basea na praticidade, principalmente, como é o caso da batata doce, que necessita de preparo partindo do processo de descascamento, dificuldade para corte, cozimento, ou seja processo que nem todos os consumidores estão dispostos a se dedicarem ao preparo, assim optando a compra do produto pronto (FRANCESCHINI, 2006).

Assim, a transformação de produtos *in natura* em processados está oferecendo alimentos e produtos variados contemplando as diversas fontes de nutrientes e diferentes características sensoriais. A tecnica e o surgimento de novos métodos para conservar alimentos, junto à tecnica de aproveitamento integral de alimentos formam um fator importante para a melhoria da qualidade de vida, melhorias nas condições sociais e economicas (FRANCESCHINI, 2006).

O ato de avaliar sensorialmente algum tipo de produto faz parte do cotidiano de qualquer pessoa, pois se aceita se rejeita alimentos de acordo com a aparência, cor, aroma, sabor ou textura. A analise sensorial aplicada para testar diversos alimentos e utilizado no teste da geleia de batata doce é um metodo para estimular, verificar e interpretações ações provocadas por suas características dos alimentos, percebidas pelos sentidos da visão, olfato, gosto e tato.

2 METODOLOGIA

A oficina foi realizada no laboratório de Engenharia de Pesca da Universidade Estadual do Oeste do Paraná – Unioeste, campus de Toledo/PR (CAMPOS; CRUZ; REIS, 2014). A qual teve duração de duas horas, contando com a participação de 13 pessoas, sendo elas acadêmicos de diversos cursos e professores do PDE.

A geleia de batata doce possui características de um produto artesanal, no qual será preservado o sabor e aparência tradicional do produto, sendo ainda necessário aperfeiçoar a técnica com relação ao tipo de batata doce aplicado para novos produtos, com relação a textura, durabilidade do produto, apresentação ao consumidor, por isso se aplicou o teste sensorial ao publico, para melhorias e complementações do produto (CAMPOS; CRUZ; REIS, 2014).

A atividade foi conduzida por acadêmica do curso de Economia Doméstica de Francisco Beltrão e acadêmico do curso de biologia de Cascavel. O



processamento da batata doce foi realizado pelo público presente iniciando com escolha da matéria prima, em seguida se aplicou o processo de higienização das batatas e da bergamota, partindo para a preparação do suco de bergamota, e assim se submeteu os dois ingredientes a transformação da geleia. Enquanto a batata estava sendo cozida, eram preparados os vidros para serem esterilizados, colocando-os imersos na água em uma panela para fervura durante 20 minutos.

Quando pronta à geleia foi passada para o processo de envase, com os vidros devidamente esterilizados, e por fim para sua rotulagem, uma etapa elaborada anteriormente da oficina junto com a informação nutricional. Depois de vencida todas as etapas de processamento, a geleia pronta foi submetida à degustação do público que processou o produto, e o momento que foi aplicado o questionário para análise sensorial da geleia.

O questionário aplicado tinha como base os atributos sabor, aroma e textura com o intuito, segundo Gularte (2009) verificar a aceitabilidade do produto, utilizando métodos afetivos, com auxílio da escala hedônica para avaliar entre 9 – 1, se gostou muitíssimo até desgostei muitíssimo, de acordo com a ABNT (1993) tendem demonstrar a opinião do degustador.

3 ANÁLISE E DISCUSSÃO DOS RESULTADOS

A atividade da oficina permitiu testar a aceitabilidade e preferência (intenções subjetivas) de um produto que surgiu da prática produtiva do curso de Economia Doméstica, preocupado em promover a extensão, criar um produto com qualidade nutricional, com custo baixo e acessível à Região do Sudoeste.

Conforme os resultados da pesquisa realizada a degustação foi realizada por acadêmicos dos cursos de química, ciências econômicas e engenharia de pesca, e por professores da rede de ensino público frequentadores do PDE. Dentre o público participante houve a participação de três pessoas do sexo masculino e dez pessoas do sexo feminino, com a idade variando de 18 anos a 45 anos. A oficina de um modo geral ocorreu de forma muito satisfatória tanto pelos participantes quanto pelos responsáveis pela aplicação da mesma.

Com relação ao sabor nove das 13 pessoas gostaram muitíssimo e quatro gostaram muito. Na questão do aroma, nove participantes gostaram muitíssimo, três gostaram muito e um gostou moderadamente. A textura obteve seguindo os mesmo



patamares, oito pessoas gostaram muitíssimo, cinco gostaram muito. Dessa forma, a avaliação realizada do produto geleia de batata doce foi positiva, pois os avaliadores de forma geral aprovaram o produto e seus acompanhamentos da forma com esta sendo processada e na quantidade que esta sendo acrescentado na receita.

No mesmo questionário foi realizada uma pergunta que questionava sobre a intenção de compra da geleia de batata doce. Na opinião dos participantes sete pessoas decididamente comprariam e seis provavelmente comprariam. Porque segundo os custos implementados na matéria prima utilizadas é pequeno, por serem produtos disponíveis e acessíveis no quintal da casa ou de agricultoras regionais, assim a geleia de batata doce se torna um produto a custo zero, acessível à comercialização de todos, ainda uma ideia para ser comercializada e retornar como renda produtiva.

4 CONSIDERAÇÕES FINAIS

O objetivo principal foi alcançado, os participantes compreenderam melhor sobre o benefício da batata e da bergamota para o individuo, levaram questionamentos e reciprocidade durante a oficina, colaboraram ajudando e desenvolvendo as etapas para fabricação da geleia.

De uma maneira geral a partir da análise sensorial pode-se chega à conclusão de que foram aprovadas as características organolépticas da geleia para com os participantes e assim uma boa aceitação por parte dos mesmos.

REFERÊNCIAS

ABNT. **Análise sensorial de alimentos e bebidas – NBR 12806**. Rio de Janeiro: ABNT, 1993.

CAMPOS, F. C; CRUZ, P. F; REIS, G. H. dos. Oficina de geléia e doce em pasta a base de batata doce (*ipomoea batatas*) da polpa cor branca. In: Seminário de Extensão da Unioeste, 14., 2014, Toledo. **Anais Extensão Universitária: Sociedade, cultura e esporte**, Toledo: Seminário de Extensão da Unioeste, 2014.

FRANCESCHINI, G. **Elaboração e análise sensorial de compota de batata doce (*Ipomoea batatas*) de polpa alaranjada**. 2006, 22f. Trabalho (Curso de Nutrição) – Faculdade Assis Gurgacs, Cascavel, 2006.

GULARTE, M. A. **Manual de análise sensorial de alimentos**. Pelotas: UFPel, 2009.

