



**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO**  
**IF BAIANO - Campus Senhor do Bonfim**  
**Licenciatura em Ciências Agrárias**

TAMIRES SANTANA CAETANO

**PROPOSTA DE METODOLOGIA E AVALIAÇÃO DE  
ACEITAÇÃO E INTENÇÃO DE COMPRA DE IOGURTE  
OBTIDO A PARTIR DA AMÊNDOA DE LICURI (*Syagrus  
coronata*)**

Senhor do Bonfim, BA

2021

TAMIRES SANTANA CAETANO

**PROPOSTA DE METODOLOGIA E AVALIAÇÃO DE  
ACEITAÇÃO E INTENÇÃO DE COMPRA DE IOGURTE  
OBTIDO A PARTIR DA AMÊNDOA DE LICURI (*Syagrus  
coronata*)**

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado ao Colegiado do Curso de Licenciatura em Ciências Agrárias do IF BAIANO – *Campus* Senhor do Bonfim, para aprovação de sua defesa perante banca examinadora.

Orientadora: Prof<sup>ª</sup> Dra. Karine Hojo Rebouças

Senhor do Bonfim, BA

2021

## RESUMO

O licuri é um alimento rico em vitaminas, proteínas e sais minerais. Devido ao seu valor nutricional, várias técnicas têm sido desenvolvidas e utilizadas a fim de aumentar a vida pós-colheita desses frutos, com o aproveitamento e a utilização de diferentes formas na alimentação, com a produção de subprodutos saudáveis, inovadores e saborosos, agregando valor à matéria-prima, gerando renda aos produtores e fortalecendo a agricultura familiar da região semiárida. O iogurte da amêndoa de licuri foi idealizado como uma das formas de consumo do licuri beneficiado e apresenta fácil digestão. Este trabalho teve como objetivo sugerir uma metodologia e avaliar a aceitação sensorial e intenção de compra de iogurte obtido a partir da amêndoa de licuri (*syagrus coronata*). A análise sensorial do produto final utilizou o método afetivo de aceitação geral por escala hedônica e teste de intenção de compra. A proposta de metodologia sugerida neste trabalho, resultou em um iogurte atraente, apresentando grande potencial mercadológico, com 100% de aceitabilidade e 100% de intenção de compra pelos julgadores. Logo, o mesmo pode ser utilizado pelos produtores, tendo em vista a necessidade de padronização e melhoria do processo de fabricação do território e, conseqüentemente, no Brasil.

**Palavras-chave:** Semiárido. Bebida Láctea. Subprodutos.

## ABSTRACT

Licuri is a food rich in vitamins, proteins and minerals. Due to its nutritional value, several techniques have been developed and used in order to increase the post-harvest life of these fruits, with the use and use of different forms in the diet, with the production of healthy, innovative and tasty by-products, adding value to raw materials, generating income for producers and strengthening family farming in the semiarid region. The licuri almond yogurt was conceived as one of the forms of consumption of the processed licuri and presents easy digestion. This work aimed to suggest a methodology and evaluate the sensory acceptance and purchase intention of yogurt obtained from licuri almond (*syagrus coronata*). The sensory analysis of the final product used the affective method of general acceptance by hedonic scale and test of purchase intention. The proposed methodology suggested in this work, resulted in an attractive yogurt, with great marketing potential, with 100% acceptability and 100% purchase intention by the judges. Therefore, it can be used by producers, in view of the need for standardization and improvement of the manufacturing process in the territory and, consequently, in Brazil.

**Keywords:** Semi-arid. Dairy beverage. By-products.

## SUMÁRIO

<b>1. INTRODUÇÃO</b>	<b>5</b>
<b>2. EMBASAMENTO TEÓRICO</b>	<b>6</b>
2.1 Licuri	6
2.2 logurte	8
2.3 Análise Sensorial	9
2.4 Padronização de produto	10
<b>3. MATERIAIS E MÉTODOS</b>	<b>11</b>
3.1 OBTENÇÃO DOS FRUTOS	11
3.2 PREPARO DO IOGURTE DE AMÊNDOAS DE LICURI	11
3.2.1 Matérias – Primas	11
3.2.2 Preparo do logurte	11
3.2.3 Saborização do logurte com a Amêndoa do Licuri	12
3.3 ANALISES SENSORIAIS	14
<b>4. RESULTADOS E DISCUSSÃO</b>	<b>16</b>
<b>5. CONCLUSÃO</b>	<b>18</b>
<b>6. REFERÊNCIAS</b>	<b>20</b>

# 1 INTRODUÇÃO

O Semiárido possui dois biomas com características próprias, Cerrado e Caatinga, de vegetação abundante, que encontra grandes dificuldades como a irregularidade das chuvas; o desmatamento desenfreado que favorece as queimadas; as grandes mudanças climáticas e a pecuária extensiva com alta demanda.

O bioma apresenta alto número de endemismo, 1/3 das plantas da Caatinga e 15% de seus animais são espécies exclusivas, dessa forma, possui grande importância para a biodiversidade do planeta. (ASA, 2017)

A *Syagrus coronata*, mais comumente conhecida por licuri ou ouricuri, é um coquinho pequeno que dá em cachos grandes de uma palmeira alta. É uma espécie nativa do semiárido brasileiro, abundante no norte de Minas Gerais, Bahia, Pernambuco, Sergipe e Alagoas, pouco explorada tecnologicamente, porém é reconhecida pelo seu valor nutritivo e a grande importância para a região semiárida, o que representa significância no contexto social e econômico de comunidades, agricultores familiares e agroextrativistas da região.

É comido cru, quando maduro, torrado, em diversas receitas culinárias e seu óleo tem uso medicinal. As folhas são utilizadas na fabricação artesanal de sacolas, chapéus, vassouras, espanadores, entre outros. A amêndoa produz um óleo utilizado na culinária, similar ao óleo de coco, sendo também considerado o melhor óleo do país para a fabricação de sabão. A amêndoa é também utilizada na fabricação de doces, como a cocada, de licores e do leite de licuri, especialidade da cozinha baiana. Os resíduos da extração do óleo da amêndoa são empregados na alimentação animal.

Devido ao seu valor nutricional várias técnicas têm sido desenvolvidas e utilizadas a fim de aumentar a vida pós-colheita desses frutos, com o aproveitamento e a utilização de diferentes formas na alimentação, com a produção de subprodutos saudáveis, inovadores e saborosos, agregando valor à matéria-prima, gerando renda aos produtores e fortalecendo a agricultura familiar da região semiárida. Desta forma, tem-se adicionado polpas ou pedaços de frutas na produção

de iogurtes com a intenção de melhorar e contribuir com o aumento do consumo de frutas regionais, a exemplo do licuri. Sendo assim, terá um aproveitamento financeiro e econômico para a comunidade produtora do licuri na região e cidades circunvizinhanças.

Segundo Oliveira et al. (2019), dentre os leites fermentados, o iogurte vem se tornando mais popular devido ao modo de vida da população, sendo incluído na rotina diária por ser prático e de fácil consumo, além da imagem positiva de alimento saudável, nutritivo e constituindo-se uma importante fonte de proteínas, cálcio, fósforo, vitaminas e carboidratos.

Nesse sentido, faz-se necessário além dos estudos de atributos físicos e químicos de iogurtes adicionados de licuri, mas também de aspectos sensoriais para verificar a viabilidade de produção desse novo produto (OLIVEIRA et al., 2019). A qualidade de um alimento implica, entre outros fatores, na satisfação do consumidor. Um produto deve, além de possuir características físicas e químicas, conforme exigências da legislação brasileira, apresentar também características sensoriais que atendam às necessidades e anseios do consumidor. As características sensoriais do alimento, como sabor, aroma, aparência e textura são primordiais para direcionar o futuro consumidor em uma aceitação do produto. Dentre essas técnicas, destaca-se a fermentação, como uma alternativa bastante viável para o aproveitamento de frutos, a elaboração de novos produtos e agregação de valor (EMBRAPA, 2016).

Logo, o objetivo do presente trabalho foi propor uma metodologia de produção de iogurte a partir da amêndoa de licuri e avaliar as características sensoriais (aceitação e intenção de compra) do iogurte desenvolvido a partir da amêndoa do licuri (*Syagrus coronata*) a fim de contribuir com o desenvolvimento sustentável territorial, para atender a necessidade de padronização do processo de fabricação, o conhecimento e caracterização do produto final e para poder servir de base para o planejamento e obtenção de produtos mais controlados.

## **2 EMBASAMENTO TEÓRICO**

### **2.1 Licuri**

*Syagrus coronata* conhecido como licuri ou Ouricuri, é uma espécie nativa do semiárido brasileiro, pertencente à família *Arecaceae* e à subfamília *Arecoideae*. A mesma é uma das principais espécies que apresenta uma área de distribuição que vai desde Pernambuco até a região norte de Minas Gerais. Portanto, observa-se que é uma planta típica do semiárido nordestino, já que uma das suas principais características é a preferência por regiões secas e áridas da Caatinga, pois suporta secas prolongadas sendo fonte de recursos forrageiros e ornamentais para agricultura familiar.

Rocha (2016) afirma que o licurizeiro é uma palmeira de altura mediana que pode atingir até 10 metros de altura, suas flores são pequenas, amareladas e reunidas em uma inflorescência do tipo panícula que são protegidas por uma espata coriácea, seus frutos são dispostos em cachos tendo coloração que varia de amarelo-claro à laranja e que produz grandes quantidade de frutos anualmente, uma vez que floresce e frutifica durante todo o ano.

**Figura 1:** Licurizeiro



Fonte: <https://palmeirasbarreiro.com.br/product/licuri/>

Moura et. al. (2019), afirma que os frutos são compostos por polpa e amêndoas, que quando secos, possuem casca dura e coloração escura, revestindo uma amêndoa rica em óleo. A polpa das amêndoas é consumida *in natura*, sendo utilizada para fabricação de cocadas. Delas também é extraído um óleo usado na culinária da população do semiárido (BONDAR, 1939 apud RAMALHO, 2008). Ainda o óleo de Licuri na Bahia, mais precisamente em Senhor do Bonfim, é industrializado e utilizado para produção de saponáceos (sabão em pó, detergentes, sabão em barra e sabonetes finos) considerados de alta qualidade, visto que o licuri é

considerado o melhor óleo brasileiro para a produção de sabão (PÁDUA et al, 2017).

Segundo Crepaldi et al. (2001), na análise da composição nutricional dos frutos do licuri, merece destaque o teor de lipídeos (49,2%) e de proteínas (11,5%) da amêndoa e o teor de carboidratos totais (13,2%) da polpa dos frutos.

## 2.2 Iogurte

Sendo um derivado do leite, o iogurte herda os seus benefícios nutricionais. Contém boas quantidades de vitamina A e do complexo B e é mais digerível que o leite em pessoas com intolerância à lactose. (FALCONI FILHO, 2016).

A composição do iogurte depende do tipo de leite empregado, como foi elaborado, do tempo de incubação, da qualidade da matéria-prima e da composição microbiana. O iogurte poderá ser obtido do leite de qualquer espécie leiteira, ou também de leite de soja e apresenta composição semelhante à do leite (CIRIBELI e CASTRO, 2011).

De acordo com o Ministério da Agricultura (2007), a legislação brasileira de produtos lácteos, compreende-se por produtos fermentados os produtos obtidos por coagulação e diminuição do pH do leite, ou leite reconstituído, adicionado ou não de outros produtos lácteos, por fermentação láctica mediante ação de cultivos de microrganismos específicos. Esses microrganismos devem ser viáveis, ativos e abundantes no produto final durante o prazo de validade.

Essa mesma legislação define iogurte como o produto cuja fermentação se realiza com cultivos protossimbióticos: *Streptococcus salivarius subsp. thermophilus* e *Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus*, que podem ser acompanhados de forma complementar, por outras bactérias ácido-lácticas que, por sua atividade, contribuem para a determinação das características do produto final.

No Artigo 386. do Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017 (Novo RIISPOA), encontramos a seguinte definição:

Art. 386. Para os fins deste Decreto, leites fermentados são produtos lácteos ou produtos lácteos compostos obtidos por meio da coagulação e da diminuição do pH do leite ou do leite reconstituído por meio da fermentação láctea, mediante ação de cultivos de

microrganismos específicos, com adição ou não de outros produtos lácteos ou de substâncias alimentícias.

§ 1º Os microrganismos específicos devem ser viáveis, ativos e abundantes no produto final durante seu prazo de validade, conforme disposto em normas complementares.

§ 2º São considerados leites fermentados o iogurte, o leite fermentado ou cultivado, o leite acidófilo ou acidofilado, o kumys, o kefir e a coalhada.

A presença ou não do aroma adicionado também colabora para a diferenciação do iogurte. Nesta categoria, o iogurte se classifica em: natural (ausência de aroma), com frutas (aromatização natural) ou aromatizado (aromatizantes) (FERREIRA, 2015).

Segundo Ferreira et al. (2015) os iogurtes se classificam em, basicamente, três tipos: os de massa firme, de massa batida e o de textura líquida. O de massa firme adquire essa consistência por ser incubado já na embalagem de envase. O batido tem textura menos firme que o anterior, pois ele é incubado em fermenteira e depois a sua massa é quebrada, para que este possa ser envasado. O líquido é uma variação do batido, só que ainda menos denso, e é a partir desse tipo de iogurte que se produz os naturais, com frutas e aromatizados.

### **2.3 Análise sensorial**

Análise sensorial é a disciplina científica que evoca, mede, analisa e interpreta reações das características de alimentos e materiais como são percebidas pelos órgãos da visão, olfato, gosto, tato e audição (INSTITUTO ADOLFO LUTZ, 2008).

A par desses pressupostos, é considerada um importante instrumento de *feedback* para as indústrias alimentícias. A análise sensorial torna possível o acesso a valiosas informações, tais como: características e aceitação mercadológica de um determinado produto.

Segundo Carmo (2018), a análise ou avaliação sensorial pode ser uma ferramenta de auxílio, de forma direta ou indireta, para as empresas do setor alimentar, nomeadamente na monitorização da concorrência, desenvolvimento, melhoramento e reformulação de produtos, controle da qualidade e compreensão da

aceitabilidade pelos consumidores. Torna-se, assim, claro que a informação sensorial de um produto é uma ferramenta essencial para a estratégia de negócio do mesmo, bem como da empresa que o comercializa.

Dentre os atributos sensoriais, a aparência, principalmente a cor, é um parâmetro importante para a determinação da qualidade dos alimentos auxiliando no controle da matéria-prima, nas alterações causadas pelo processamento e armazenamento (BONACINA et al., 2017). Apesar da inspeção da cor através da visualização humana ser considerada adequada, observa-se que quando ocorrem mudanças de iluminação, esta análise torna-se subjetiva e variável.

A aceitação é uma expressão do maior grau de gosto de um produto, em uma escala hedônica (SINESIO, 2005). Os testes afetivos são uma importante ferramenta para avaliar a preferência e/ou aceitação de produtos e acessam, de uma forma muito direta, a opinião do consumidor a um produto já estabelecido ou o seu potencial (FERREIRA et al., 2000). A intenção de compra de um produto está diretamente relacionada à aceitabilidade do mesmo.

## **2.4 Padronização de produto**

A padronização de um produto não é apenas uma questão operacional, é uma estratégia de negócio fundamental para manter um produto em um mercado movido a nichos e mudanças rápidas no gosto do consumidor.

Padronizar processos operacionais dentro da produção de alimentos significa ter um caminho bem-definido para a execução das etapas de fabricação e conferir previsibilidade ao processo e para poder servir de base para o planejamento e obtenção de produtos controlados.

# **3. MATERIAL E MÉTODOS**

## **3.1 OBTENÇÃO DOS FRUTOS**

As amêndoas de licuri foram obtidas na feira livre do município de Senhor do Bonfim-BA. As coletas foram feitas manualmente. Os frutos foram transportados em sacos de PVC e sacolas plásticas até o local do experimento. O leite de vaca foi proveniente de um pequeno produtor do povoado de Tanquinho, da cidade de Senhor do Bonfim-BA.

### 3.2 PREPARO DO IOGURTE DE AMÊNDOAS DE LICURI

#### 3.2.1. Matérias-primas

Foram utilizadas as seguintes matérias-primas: leite de vaca integral, leite em pó integral, açúcar refinado, polpa natural de licuri e iogurte natural integral (cultura láctica).

**Tabela 1:** Formulação testadas para obtenção do iogurte sabor licuri.

<b>MATÉRIAS-PRIMAS</b>	<b>FORMULAÇÃO</b>
Leite de vaca integral (L)	2,0
Leite em pó integral	2%
Açúcar (preparo do iogurte)	10%
logurte natural integral	2%
Polpa natural de licuri (em relação ao leite)	10%
Água	10%
Açúcar (preparo da calda)	5%

Fonte: Próprio Autor, 2021

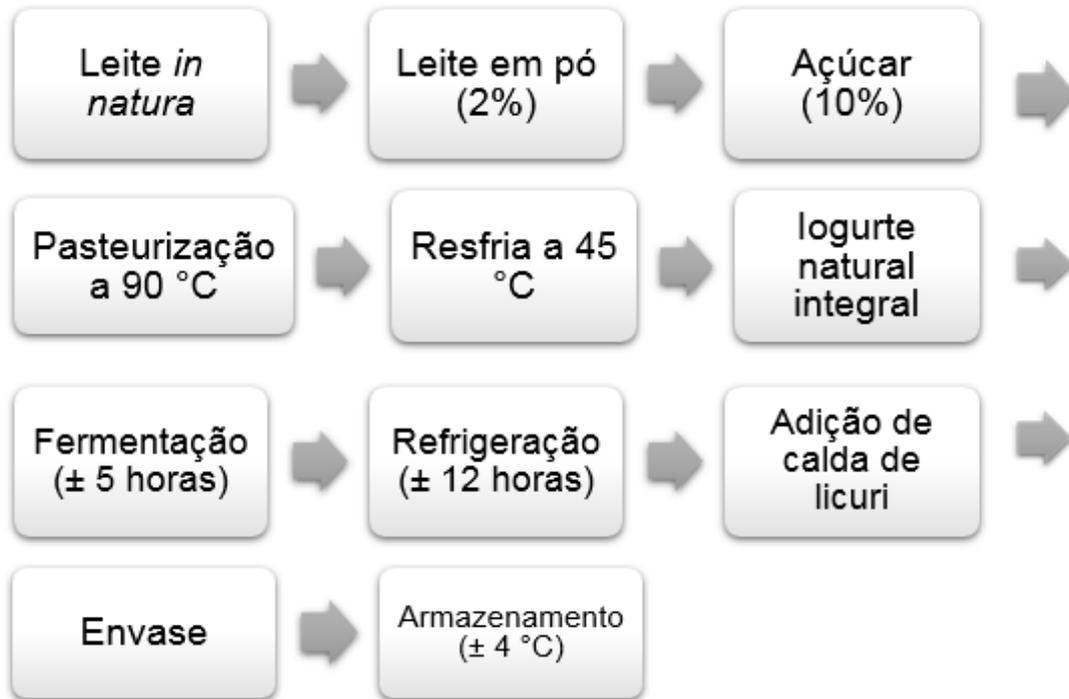
### 3.2.2 Preparo do iogurte

A produção do iogurte foi realizada na cozinha experimental da residência da pesquisadora, tendo em vista a situação de calamidade pública causada pelo covid-19 e, portanto, não foi possível desenvolver a pesquisa na Agroindústria do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Baiano, *Campus* Senhor do Bonfim-BA. No entanto, os métodos adotados para produção consideraram como referência as técnicas o método BPF-Boas Práticas de Fabricação e as exigências da legislação objetivando alcançar os parâmetros mínimos de qualidade. Tais parâmetros apoiam-se nas definições do processo de controle normativo de qualidade.

Para a elaboração do iogurte, todos os ingredientes foram inicialmente pesados em uma balança digital de uso doméstico (Ke home), seguindo as formulações apresentadas na Tabela 1.

O iogurte foi elaborado de acordo com o fluxograma apresentado na figura 2. Em um recipiente, o leite foi coado para separação de possíveis partículas físicas, utilizando o método de coagem simples. Em seguida acrescentou-se para cada litro de leite de vaca, 2% de leite em pó integral e 10% do açúcar refinado. Posteriormente, os ingredientes foram homogeneizados e pasteurizados a uma temperatura de 90°C, onde foi utilizado o termômetro digital do tipo espeto para controlar a temperatura. A mistura foi resfriada até atingir (45°C), para receber 2% iogurte natural integral (cultura láctica) em condições assépticas. Realizou-se a inoculação da cultura láctica com leve homogeneização por cerca de 2 minutos. A mistura permaneceu em completo repouso, a uma temperatura de (45 °C), deixando formar a coalhada devido a ação das bactérias por  $\pm$  5 horas armazenadas em embalagem de isopor, após isso levou-se para a refrigeração por 12 horas. Após o resfriamento, realizou-se a quebra do coágulo com agitação manual, visando obter massa de textura homogênea.

**Figura 2.** Fluxograma da formulação final do iogurte de licuri.

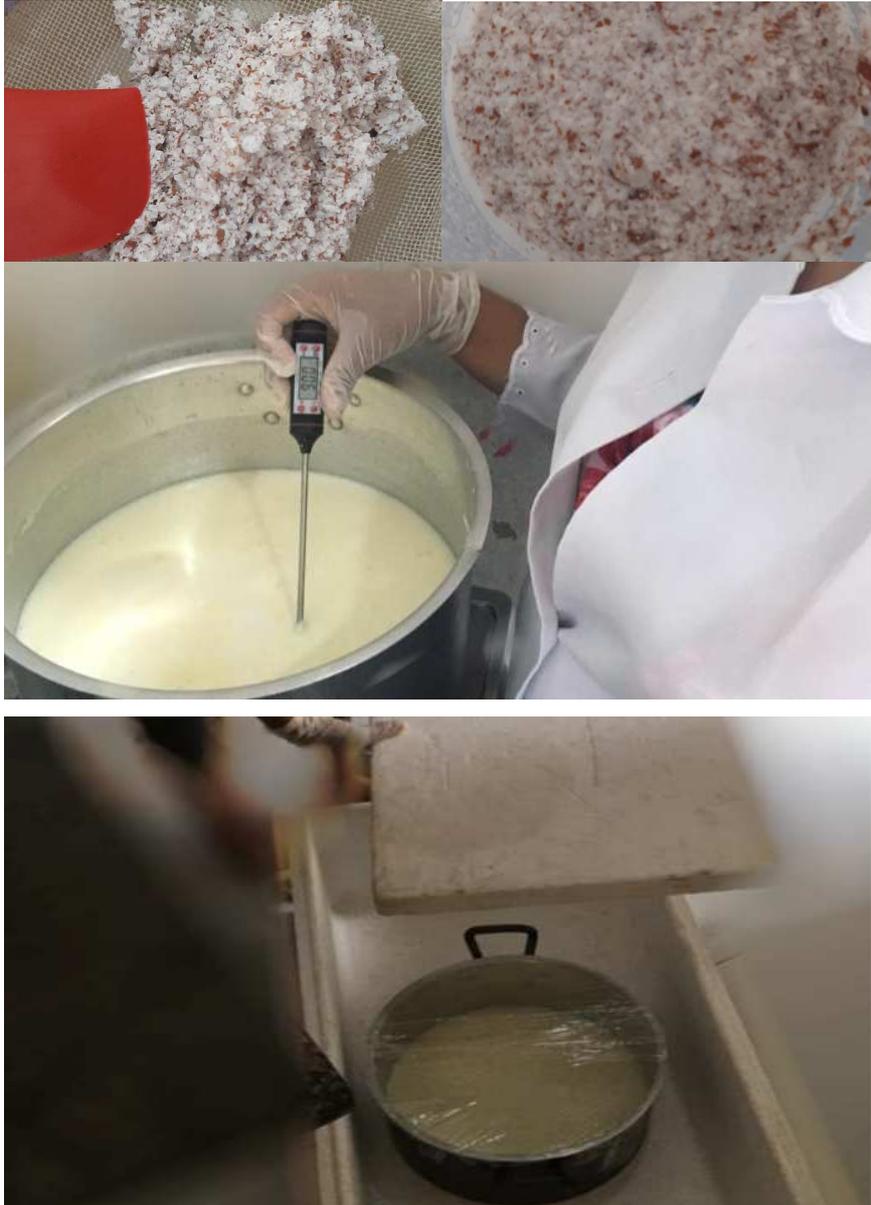


Fonte: Próprio Autor, 2021

### 3.2.3 Saborização do iogurte com a Amêndoa do Licuri

Foram utilizados para a preparação da calda do licuri, com 10% da amêndoa de licuri *in natura* e 10% de água, onde foram triturados e logo após foi adicionado 5% de açúcar e aquecido por 30 minutos até atingir ponto de calda. Ao esfriar, a calda foi adicionada no iogurte para dar o sabor ao produto. Obtendo-se o rendimento de 1:1. Os iogurtes foram distribuídos em frascos de polietileno, de 500 ml, adquiridos no comércio especializado em embalagens na cidade de Senhor do Bonfim – BA, que foram devidamente higienizados com detergente neutro e os frascos foram acondicionados sob refrigeração à  $\pm 4$  °C, para manutenção da qualidade do produto final.

**Figura 3:** Saborização do iogurte com amêndoa de licuri



Fonte: Próprio Autor, 2021

### 3.3 ANÁLISES SENSORIAIS

Os iogurtes de amêndoa de licuri foram submetidos à análise sensorial através de teste de aceitação realizado com 50 provadores não treinados, com idades entre 20 a 50 anos em supermercados localizados em alguns bairros de Senhor do Bonfim/Ba. A exigência estabelecida na Resolução 196/96 do Conselho Nacional de Saúde (BRASIL, 2008), que diz que toda pesquisa que envolva seres humanos deve se processar após consentimento livre e esclarecido dos sujeitos, indivíduos ou grupos foi atendida, considerando que o critério de inclusão foi à

aceitação do participante, em realizar a análise sensorial, concordando em experimentar e expressar sua satisfação com o produto analisado através do Termo de Consentimento (Figura 4)

**Figura 4:** Termo de Consentimento Livre e Esclarecido

#### **TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO**

Prezado (a) Participante,

Esta pesquisa é sobre **Avaliação sensorial do iogurte desenvolvido a partir da amêndoa de licuri (*Syagrus coronata*)** e está sendo desenvolvida por **Tamires Santana Caetano**, do Curso de Licenciatura em Ciências Agrárias do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Baiano- *Campus* Senhor do Bonfim, sob a orientação da Dr. <sup>a</sup> Karine Hojo Rebouças. Os objetivos do estudo são: **analisar a aceitação sensorial e verificar a intenção de compra do iogurte de licuri**. Sua participação nesta pesquisa consistirá em provar o produto e manifestar uma opinião. Não existem riscos à sua saúde relacionados com a participação a menos que você apresente alergia ao leite, não devendo, nesse caso, participar da pesquisa. Os benefícios relacionados com sua participação é a contribuição com o desenvolvimento de um novo produto. As informações obtidas através dessa pesquisa serão confidenciais e asseguramos o sigilo sobre sua participação. Os dados não serão divulgados de forma a possibilitar sua identificação.

---

Assinatura do (a) pesquisador (a)

Fonte: Próprio Autor, 2021

**Figura 5:** Declaração de Consentimento Informado

## DECLARAÇÃO DE CONSENTIMENTO INFORMADO

Eu li e discuti com o pesquisador responsável pelo presente estudo os detalhes descritos neste documento. Entendo que eu sou livre para aceitar ou recusar, e que posso interromper a minha participação a qualquer momento sem dar uma razão. Eu concordo que os dados coletados para o estudo sejam usados para o propósito acima descrito.

Eu entendi a informação apresentada neste TERMO DE CONSENTIMENTO e tive a oportunidade para fazer perguntas e todas as minhas perguntas foram respondidas. Eu receberei uma cópia assinada e datada deste Documento de Consentimento Informado.

---

Assinatura do Participante

Fonte: Próprio Autor, 2021

Foi avaliada a aceitação do iogurte, conforme escala hedônica, de 9 pontos, sugerida na figura 6. Para a intenção de compra foi utilizada a ficha referente à apresentada na figura 7, contendo uma escala estruturada de cinco pontos, onde 1 - certamente não compraria e 5 certamente compraria. As variáveis observadas na análise sensorial foram: perfil dos consumidores, fatores de aceitação ou rejeição sensorial e intenção de compra.

**Figura 6:** Valores da Escala Hedônica de nove tratamentos

<b>Escala Hedônica</b>	
<b>VALOR</b>	<b>AVALIAÇÃO</b>
<b>9</b>	<input type="checkbox"/> Gostei muitíssimo
<b>8</b>	<input type="checkbox"/> Gostei muito
<b>7</b>	<input type="checkbox"/> Gostei moderadamente
<b>6</b>	<input type="checkbox"/> Gostei ligeiramente
<b>5</b>	<input type="checkbox"/> Não gostei/ Nem desgostei
<b>4</b>	<input type="checkbox"/> Desgostei ligeiramente
<b>3</b>	<input type="checkbox"/> Desgostei moderadamente
<b>2</b>	<input type="checkbox"/> Desgostei muito
<b>1</b>	<input type="checkbox"/> Desgostei muitíssimo

**Figura 7:** Valores da Escala de Intenção de compra

VALOR	Intenção de compra	AVALIAÇÃO
5		( ) Certamente compraria
4		( ) Provavelmente compraria
3		( ) Talvez compraria/ Talvez não
2		( ) Provavelmente não compraria
1		( ) Certamente não compraria

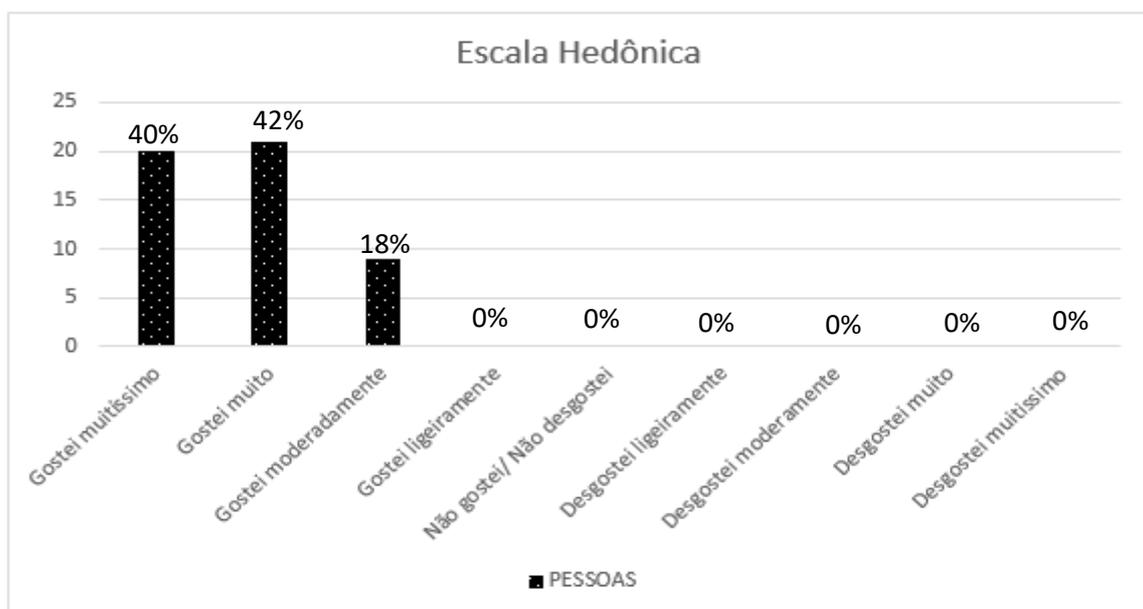
## 4 RESULTADOS E DISCUSSÃO

Com os resultados coletados, foram elaborados os histogramas da porcentagem de respostas em função dos valores hedônicos e atitude de compra do iogurte.

Segundo Gularte (2002), um alimento é considerado aceito quando possuir índice de aceitação superior a 70%. Assim com base nos resultados obtidos, pode-se afirmar que o iogurte de licuri desenvolvido neste trabalho obteve 100% de aceitação pelos provadores.

Os resultados da análise sensorial para os diferentes atributos podem ser observados na Figura 8 com porcentagem versus escala hedônica.

**Figura 8:** Histograma de Resultado de Análise Sensorial

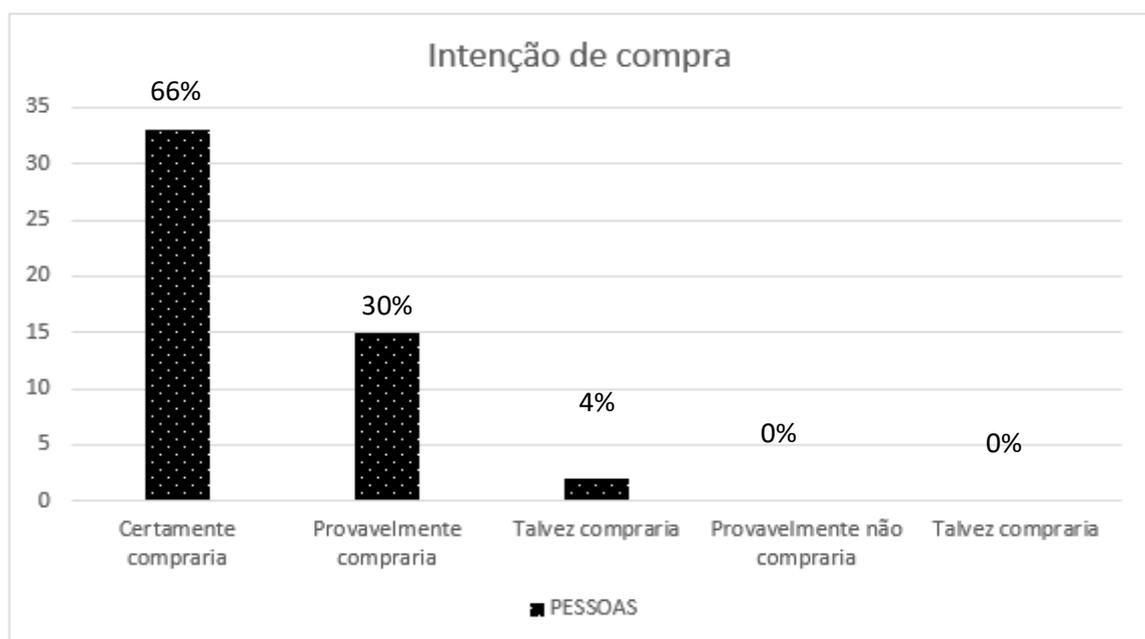


Fonte: Próprio Autor, 2021

Os resultados da análise sensorial indicaram que o iogurte, recebeu notas superiores em relação a avaliação como podem ser observados na Figura 8, onde 20 entrevistados responderam que “gostaram muitíssimo”, 21 entrevistados que “gostaram muito” e 9 entrevistados que “gostaram moderadamente”. Logo, a média obtida permaneceu situada entre os pontos hedônicos 7 a 9.

Quanto a intenção de compra, percebe-se na Figura 9 que 33 dos julgadores responderam que “certamente comprariam o produto”, 15 julgadores “provavelmente comprariam” e 2 julgadores afirmaram que “talvez compraria”.

**Figura 9:** Histograma de Análise de Intenção de Compra



Fonte: Próprio Autor, 2021

## **5 CONCLUSÃO**

A elaboração de iogurte a partir da amêndoa de licuri representou uma opção de aproveitamento desta matéria-prima, evitando desperdícios e agregando valor à fruta do semiárido, além de apresentar-se como alternativa no desenvolvimento de tecnologias para a obtenção de produtos derivados com maior período de vida útil e promissores, devido à aceitação em pesquisa.

A proposta de metodologia sugerida neste trabalho, resultou em um iogurte atraente, apresentando grande potencial mercadológico, com aceitabilidade por 100% dos julgadores e intenção de compra por 100% dos julgadores do produto elaborado. Logo, o mesmo pode ser utilizado pelos produtores, tendo em vista a necessidade de padronização e melhoria do processo de fabricação do território e, conseqüentemente, no Brasil.

Destaca-se ainda, que se faz necessário a realização de pesquisas que busquem determinar o perfil físico-químico e microbiológico destes tipos de alimentos, com a finalidade de auxiliar a indústria e os consumidores, na avaliação da qualidade e identidade dos mesmos, em comparação com os parâmetros regidos pela legislação brasileira, além de certificar sobre o real benefício que os mesmos podem vir a trazer à saúde da população, pois esses conhecimentos e caracterização podem ser úteis, para o planejamento e obtenção de produtos de melhor qualidade tecnológica para atender ao desenvolvimento de novos produtos à base de licuri.

## 6. REFERÊNCIAS

ASA. Articulação Semiárido Brasileiro. Semiárido -É no Semiárido que a vida pulsa! 2017. Disponível em: <<http://www.asabrasil.org.br/semiarido>> Acesso em 02 de mar. 2021.

BONACINA, M. S. et al. Aceitação sensorial de leite Integral Ultra High Temperature e atitudes dos consumidores em relação às embalagens de diferentes marcas do produto. **Revista do Instituto de Laticínios Cândido Tostes**, v. 70, n. 4, p. 216-225, 2017.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. **Instrução Normativa nº 46, de 23 de outubro de 2007**. Aprova o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Leites Fermentados. Brasília, DF, 2007.

BRASIL. Conselho Nacional de Saúde. Resolução n o 196, de 10 de outubro de 1996. Diretrizes e normas regulamentadoras de pesquisa envolvendo seres humanos [Internet]. Brasília, 2008.

CARMO, Jéssica Lopes do. **Manual De Boas Práticas Em Análise Sensorial**. Dissertação Mestrado em Qualidade e Tecnologia Alimentar. Instituto Politécnico de Viseu, Novembro, 2018.

CREPALDI, I. C.; MURADIAN, L. B. de. A.; RIOS, M. D. G.; CAMARGO PENTEADO, M. de. V. C.; SALATINO, A. **Composição nutricional do fruto de licuri** (*Syagrus coronata* (Martius) Beccari). *Revista Brasileira de Botânica*. v.24 n. 2. São Paulo, 2001.

CIRIBELI, J. P.; CASTRO, L. S. **Descrição da cadeia produtiva do iogurte**: um estudo de caso realizado no Laticínio do Centro Federal de Educação Tecnológica de Rio Pomba. *Revista Gestão Empresarial*, Rio Pomba, v. 1, n. 1, p.75-87, 2011.

EMBRAPA - Agroindústria de Alimentos. **Aproveitamento agroindustrial de resíduos proteicos e não proteicos gerados pela agroindústria**, 2016

FALCONI FILHO A. **Iogurte**. 2016. Disponível em: [http://www.acesa.com/viver/arquivo/ser\\_holistico/2006/01/03-iogurte/](http://www.acesa.com/viver/arquivo/ser_holistico/2006/01/03-iogurte/) 2016. Acesso em 12 mar.2021

FERREIRA, M. H. S.; GIRARDI, V. T.; FICA PIRAS, P. R.; CARVALHO, A. J. A. Máquinas no beneficiamento do licuri: perspectiva agroecológica de tecnologia social nas caatingas da Bahia. *Cadernos de Agroecologia*, v. 10, n. 3, 2015. Disponível em: <<http://www.aba-agroecologia.org.br/revistas/index.php/cad/article/viewFile/18992/11947>>. Acesso em 12 mar. 2021.

FERREIRA, VLP; ALMEIDA, TCA; PET-TINELLI, MLCV; SILVA, MAAP; CHA-VES, JBP; BARBOSA, EMM. **Análise sensorial**: testes discriminativos e afetivos. Campinas: SBCTA, 2000.

GULARTE, M. A. **Manual de Análise Sensorial de Alimentos**. Universidade Federal de Pelotas, 2002.

INSTITUTO ADOLFO LUTZ. 2008. **Métodos físico-químicos para análise de alimentos**. 4. ed. IAL, São Paulo. Disponível em: [http://www.ial.sp.gov.br/resources/editorinplace/ial/2016\\_3\\_19/analisedealimentosial\\_2008.pdf](http://www.ial.sp.gov.br/resources/editorinplace/ial/2016_3_19/analisedealimentosial_2008.pdf). Acesso em 02 de Março de 2021.

MOURA, F.B.P. **Conhecimento Tradicional e estratégias de sobrevivência de populações brasileiras**. V1. 1ª ed. EDUFAL. Maceió, Brasil, 2019.

OLIVEIRA, Pâmela Mayara de. AGUIAR, Lorena Andrade. **Desenvolvimento E Aceitação De Biscoito Proteico**. Centro Universitário Planalto Do Distrito Federal, - Brasil. R. Assoc. bras. Nutr. 2019; 11 (2): 264-423 ISSN 2357-7894

PADUA, H. C.; SILVA, M. A. P.; SOUZA, D. G. ; MOURA, L. C.; PLACIDO, G. R.; Couto, G. V. L.; Caliari, M. 2017. logurte sabor banana (Musa AAB, subgrupo prata) enriquecido com farinha da casca de jabuticaba (Myrciaria jabuticaba (Vell.) Berg.). Global Science and Technology, 10: 89-104. Disponível em: <https://rv.ifgoiano.edu.br/periodicos/index.php/gst/article/view/861>. Acesso em 02 de Março de 2021.

RAMALHO, C. I. **Estrutura da vegetação e distribuição espacial do licuri (Syagrus coronata (Mart) Becc.) em dois municípios do centro norte da Bahia, Brasil**. 2008. 131f. Tese (Doutorado em Agronomia) – Centro de Ciências Agrárias, Universidade Federal da Paraíba, 2008.

RIISPOA. Portaria nº 146, de 7 de março de 1996. **Diário Oficial da União**, 11 mar. 1996.

ROCHA, KILMA MANSO RAIMUNDO DA, **Biologia Reprodutiva da Palmeira Licuri (Syagrus Coronata) na Eco região do raso da Catarina, Bahia**. Recife, 2016

SINESIO, F. Sensory evaluation. In: STO-NE, H; SIDEL, JL. Affective testing. California: Elsevier, 2005. p.283-290.