



Elaboração e Avaliação Sensorial de Pavê de Abacaxi

Clarissa Maia¹, Junio Martins¹, Elaine Oliveira¹, Monique Maia¹, Marlene Nunes²

¹Estudantes de Graduação do Curso de Tecnologia em Alimentos – IFCE. e-mail: tecalimentos2009@hotmail.com

²Doutora, Coordenadora do Curso de Tecnologia em Alimentos – IFCE. e-mail: nunesdamasceno@gmail.com

Resumo: O abacaxi é um fruto pertencente à família das bromeliáceas, rico em vitamina C, betacaroteno (provitamina A), vitaminas do complexo B e minerais como potássio, manganês e cálcio. Na culinária o abacaxi é uma excelente opção de sobremesa, como por exemplo, o pavê de abacaxi. Este estudo teve como objetivo avaliar a aceitabilidade dos consumidores em relação a uma sobremesa elaborada com abacaxi – o pavê de abacaxi. O teste sensorial foi conduzido no IFCE Campus Limoeiro do Norte, Ceará, com 120 provadores não treinados. Foi utilizado o teste escala de atitude e os resultados consideram a média das notas atribuídas ao produto. O teste de aceitação do pavê de abacaxi apresentou uma média de aceitação correspondente à faixa compreendida entre as notas “comeria isto frequentemente” e “comeria isto muito frequentemente”.

Palavras-chave: escala de atitude, sobremesa, teste de aceitação

1. INTRODUÇÃO

O abacaxizeiro (*Ananas comosus* (L.) Merrill) pertence à subclasse das monocotiledôneas e à família Bromeliaceae, que contém, aproximadamente, 46 gêneros e cerca de 1,7 mil espécies. Segundo a maioria dos naturalistas e historiadores, a planta é originária da América Tropical e Subtropical, provavelmente do Brasil (MEDINA, 1978; CAVALCANTE, 1988).

Segundo dados da Food and Agriculture Organization of the United Nations – FAO (2008), o Brasil é o maior produtor mundial de abacaxi, respondendo por 14,12% do total anual produzido mundialmente no ano 2007.

O fruto é rico em vitamina C, betacaroteno (provitamina A), vitaminas do complexo B e minerais como potássio, manganês e o cálcio. Além disso, pesquisas recentes indicam que o consumo do fruto previne dores de garganta e resfriados e melhora a circulação por conter a enzima bromelina (TACO, 2006).

Na culinária, o abacaxi é uma excelente opção de sobremesa, como por exemplo, pavê de abacaxi. O pavê é uma espécie de torta gelada que tem como base os biscoitos: tipo champanhe ou maisena inteiros embebidos em pedaços de abacaxi em calda e creme.

O pavê é de origem francesa seu nome deriva da palavra *pavé* - pedras usadas na pavimentação de ruas que corresponde à construção em camadas do produto. A receita tradicional ganhou diversas variações: pavê de chocolate, de biscoito maisena, castanhas, nozes, e, no caso dessa pesquisa, abacaxi.

A análise sensorial é utilizada como instrumento para a avaliação da qualidade sensorial dos alimentos medindo e analisando as reações em relação às características dos mesmos, que possam ser diferenciadas pela avaliação humana (ABNT, 1993; DUTCOSKY, 2011). Consiste em um método de avaliação para a aceitação de alimentos no mercado, através do qual é possível promover o desenvolvimento de novos produtos, levando-se em consideração as preferências individuais do consumidor, e a reformulação de produtos já existentes no mercado, além de incentivar a otimização e a melhoria da qualidade dos mesmos. Para tanto, são realizadas pesquisas especificamente direcionadas às preferências do público alvo em questão (PEDRÃO; CORÓ, 1999; CARVALHO *et al.*, 2005; TEIXEIRA, 2007).

A determinação da aceitação pelo consumidor é parte essencial no processo de desenvolvimento ou melhoramento de produtos. O teste de escala de atitude é uma técnica que mede o grau de aceitação do produto com base em atitudes do provador em relação à frequência em que estariam dispostos a utilizar/consumir o produto. É recomendada em testes de aceitação de produtos com os quais os

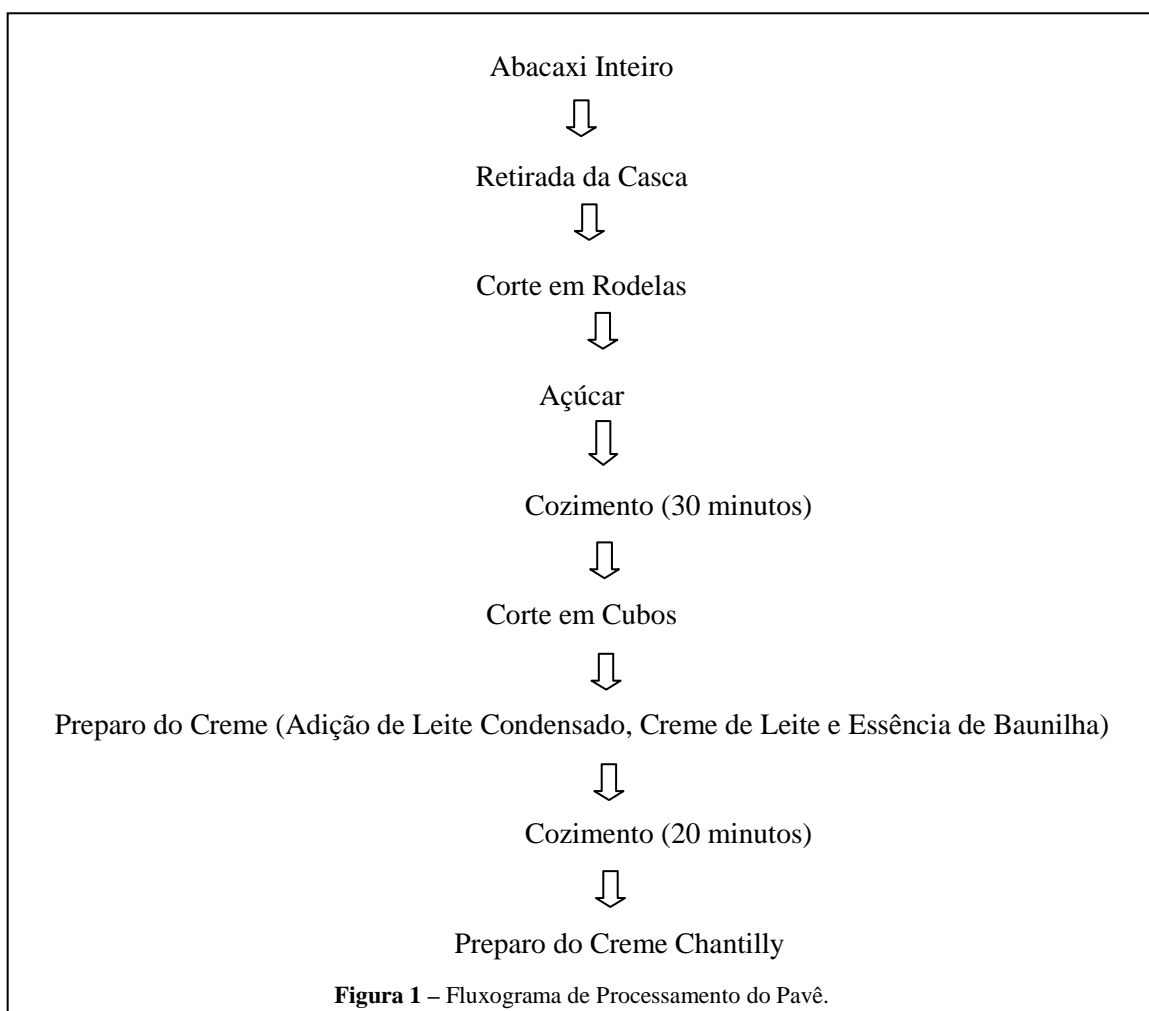
consumidores não estão familiarizados utilizando uma escala previamente estabelecida sendo a análise dos resultados feita por meio da nota média da amostra quando se analisa apenas uma amostra (MINIM, 2006).

Sendo assim este trabalho teve como objetivo avaliar a aceitabilidade do pavê de abacaxi aplicando-se um teste de aceitação com 120 consumidores através da escala de atitude na qual expressavam a aceitação ou não do produto.

2. MATERIAL E MÉTODOS

O material utilizado para a elaboração do pavê de abacaxi foi adquirido no comércio local do município de Limoeiro do Norte, Ceará.

O processamento do produto foi realizado no Laboratório de Análise Sensorial do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará *Campus* Limoeiro do Norte, seguindo a seguinte formulação (Figura 1).



Após a elaboração do produto foi realizado um teste de análise sensorial com os consumidores, visando avaliar a aceitabilidade do pavê de abacaxi. O teste contou com a participação de 120 provadores, de ambos os sexos, com faixa etária variando de 18 a 40 anos.

As amostras foram apresentadas em recipientes descartáveis e servidas aos provadores em temperatura refrigerada. Empregou-se teste de aceitação utilizando-se uma escala de atitude de nove



pontos, onde nove representava nota máxima “comeria sempre que tivesse oportunidade” e um representava nota mínima “só comeria se fosse forçado (a), conforme o modelo de ficha apresentado na Figura 2 (DUTCOSKY, 1996).

TESTE DE ACEITAÇÃO DO PRODUTO

Nome: _____ Data: _____

Faixa etária: () <20 anos () >20 a 30 anos () >30 a 40 anos () >40 a 50 anos () >50 anos

Por favor, prove a amostra servida e marque a resposta que melhor corresponde ao seu julgamento (atitude)

() Comeria isto sempre que tivesse oportunidade

() Comeria isto muito frequentemente

() Comeria isto frequentemente

() Gosto disto e comeria de vez em quando

() Comeria isso se estivesse acessível, mas não me esforçaria para isto

() Não gosto disso, mas comeria ocasionalmente

() Raramente comeria isto

() Só comeria isto se não pudesse escolher outro alimento

() Só comeria isto se fosse forçado (a)

Comentários: _____

Figura 2 - Ficha do Teste de Aceitação do Produto

3. RESULTADOS E DISCUSSÃO

As respostas dos provadores para o teste de aceitação do pavê de abacaxi apresentaram uma média de aceitação de 7,8 que corresponde à faixa compreendida entre as notas “comeria frequentemente” e “comeria muito frequentemente”, significando que o mesmo obteve um bom nível de aceitação dos consumidores.

Contando que as pessoas estão mais preocupadas com a saúde alimentar, este produto é uma proposta para que as pessoas possam compreender que pode fabricar um produto de rápida preparação e com alto valor alimentício.

Tendo em vista que ao se desenvolver um produto, um dos pontos principais é a avaliação de sua aceitabilidade junto aos consumidores a fim de prever sua aprovação no mercado, à formulação do pavê utilizando abacaxi se mostrou satisfatória.

6. CONCLUSÕES

Um alimento além de seu valor nutritivo deve produzir satisfação e ser agradável ao consumidor, nesse sentido, o resultado do equilíbrio de diferentes parâmetros de qualidade sensorial é necessário a um produto alimentício (BARBOZA; FREITAS; WASZCZYNSKY, 2003). Segundo Penna (1999), ao desenvolver um novo produto, é imprescindível aperfeiçoar parâmetros, como forma, cor, aparência, odor, sabor, textura, consistência e a interação dos diferentes componentes, com o objetivo final de alcançar um equilíbrio integral e, por conseguinte uma boa qualidade e aceitabilidade do produto.

Segundo os argumentos apresentados, pode-se concluir que a elaboração do pavê de abacaxi teve um nível de aceitabilidade favorável junto aos consumidores, já que o mesmo foi bem aceito pelos consumidores que realizaram o teste.

Foi considerado satisfatória a atitude do consumidor frente ao produto, concluindo-se que obteve uma boa aceitação, e que o produto pode ser comercializado.

REFERÊNCIAS

ABNT. Associação Brasileira de Normas Técnicas. **Análise sensorial de alimentos e bebidas – terminologia - NBR 12806**, São Paulo: ABNT, 1993.



BARBOZA, L. M. V.; FREITAS, R. J. S.; WASZCZYNSKY, J. N. **Desenvolvimento de produtos e análise sensorial**. Brasil Alimentos. n° 18. jan/fev. p. 34-35, 2003.

CAVALCANTE, P.B. **Fruteiras comestíveis da Amazônia**. 4. ed. Belém: Museu Paraense Emílio Goeldi, 1988. 279p.

DUTCOSKY, Silvia Deboni. **Análise sensorial de alimentos**. Curitiba: Champagnat, 1996.

FAO. FAOSTAT (2008) **Agricultural statistics database**. Disponível em: <http://apps.fao.org>. Acesso em: 20/09/2011.

MINIM, V. P. R. **Análise sensorial: estudos com consumidores**. Viçosa: Ed. UFV, 2006.

MEDINA, J.C. **Abacaxi**. Campinas: ITAL/ Secretaria da Agricultura, 1978. 68p. (ITAL. Frutas Tropicais, 2).

PEDRÃO, M. R.; CORÓ, F. A. G. Análise sensorial e sua importância na pesquisa de alimentos. **UNOPAR Científica Ciências Biológicas e da Saúde**, Londrina, v. 1, n. 1, p. 85-89, out. 1999.

PENNA, E.W. **Desarrollo de alimentos para regimenes especiales**. In: MORALES, R. H.; TUDESCA, M. V. *Optimizacion de formulaciones*. Santa Cruz de la Sierra, Bolivia. 1999.

Tabela brasileira de composição de alimentos TACO / NEPA-UNICAMP. Versão II. 2. Ed. Campinas, SP: NEPA-UNICAMP, 2006. 113p.

TEIXEIRA, K. R. **Análise sensorial**. Serviço Brasileiro de Respostas Técnicas (SBRT). Minas Gerais: CETEC, 2007. Disponível em: <<http://sbrt.ibict.br/acessoRT/5887>>. Acesso em: 27 mar. 2012.