

**Evento:** XX Jornada de Extensão - BOLSISTAS DE GRADUAÇÃO UNIJUI

## **ANÁLISE SENSORIAL DE BOLACHA DE MANTEIGA COMERCIALIZADA NA FECONSOL<sup>1</sup>**

### **SENSORY ANALYSIS OF BUTTER BELLY MARKETED IN FECONSOL**

**Nadine Muller Pereira<sup>2</sup>, Sandra Regina Albarello<sup>3</sup>**

<sup>1</sup> Este Artigo é resultados de Estudos e Pesquisa da Equipe da Itecsol Unijuí e que integram o Projeto de Pesquisa e Extensão Tecnológica - Ações de Economia Solidária na Região Noroeste do Estado e do Projeto de Extensão da Unijuí denominado de Gestão Social e Cidadania: Economia Solidária

<sup>2</sup> Aluna do curso de graduação em Nutrição da UNIJUI, bolsista de extensão universitária PIBEX/UNIJUI. E-mail: nadinemuller15@yahoo.com.br

<sup>3</sup> Mestre, Professora do Departamento de Ciências Administrativas, Contábeis, Econômicas e da Comunicação DACEC/UNIJUI, Coordenadora do subprojeto GSC-Economia Solidária. E-mail: sandrad@unijui.edu.br

#### Introdução

O projeto Economia Solidária na Região Noroeste do Rio Grande do Sul desenvolve pesquisas e atividades de extensão junto a Empreendimentos de Economia Solidária (EES), acompanhando via processo de incubação a FECONSOL- Associação de Coletivos Diversificados de Trabalhadores de Economia Solidária, onde Agricultores familiares e empreendimentos solidários comercializam uma grande variedade de produtos, doces e salgados.

A Bolacha de manteiga é um produto alimentício prático no aspecto de produção e comercialização e geralmente são consumidos para satisfazerem as necessidades sensoriais, sendo assim, a qualidade sensorial é o principal fator na determinação da aceitação e da preferência do consumidor por esses produtos, devendo-se conhecer os parâmetros considerados importantes por esse público.

A análise sensorial é definida pela Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT, 1993) como a disciplina científica usada para medir, analisar e interpretar reações das características dos alimentos e materiais como são percebidas pelos sentidos da visão, olfato, gosto, tato e audição.

Nos últimos anos, a análise sensorial deixou de ser uma atividade secundária e empírica e enquadrou-se na categoria de disciplina científica, capaz de gerar informações precisas e reprodutíveis. Sobre estas informações recaem importantes decisões como seleção da matéria-prima, padronização de métodos e otimização de formulações, para desenvolvimento de produtos, tornando-se assim uma ferramenta básica para aplicação na indústria de alimentos (PFLANZER, 2010 et al apud MEHINAGIC et al., 2003).

O estudo foi executado no laboratório de análise sensorial da Universidade Regional do Noroeste do Estado do Rio Grande do Sul, onde foi apresentada aos provadores a bolacha de manteiga

**Evento:** XX Jornada de Extensão - BOLSISTAS DE GRADUAÇÃO UNIJUI

comercializada na feira da FECONSOL, que é realizada mensalmente no Campus Unijuí.

O Objetivo da aplicação da análise sensorial foi a verificação da aceitabilidade sensorial deste alimento em relação aos aspectos visuais, aroma, sabor e textura e a intenção de compra a fim de avaliar a sua aceitação.

#### Metodologia

O estudo foi executado no laboratório de análise sensorial da Universidade Regional do Noroeste do Estado do Rio Grande do Sul, onde foi apresentado aos provadores uma amostra de bolacha de manteiga comercializada na feira da FECONSOL. Para a realização dos testes, foram recolhidas amostras junto aos comerciantes associados, e os demais materiais utilizados para o desenvolvimento do estudo foram adquiridos por intermédio da Itecsol- Incubadora de Tecnologia Social e Economia Solidária.

Para a aplicação do teste sensorial de aceitação, os julgadores não precisam ser treinados, bastando ser consumidores frequentes do produto em avaliação (ADOLFO LUTZ, 2008). A bolacha de manteiga foi avaliada por teste sensorial afetivo, por meio do teste de aceitação de consumidores, quando foram avaliados os parâmetros definidos em formulário. Os parâmetros referiam à: aparência, aroma, sabor e textura. Além disso, preenchiam ainda uma questão relacionada à intenção de compra do produto. Como recomenda o Instituto Adolfo Lutz (2008), a amostra foi composta por 100 pessoas, sem distinção de sexo, que estiveram no Campus da Unijuí no momento da análise sensorial e com idade entre 18 e 50 anos e a escolha dos sujeitos da pesquisa foi feita de forma aleatória. As pessoas eram convidadas a participar, sendo que os primeiros 100 convidados que concordaram em participar da pesquisa, constituem a amostra.

As amostras foram ofertadas a cada provador em cabines individuais, à temperatura ambiente, em um recipiente de plástico juntamente com um copo com água. As distribuições de frequências para as notas atribuídas pelos provadores foram representadas na forma de gráficos, utilizando o programa Microsoft Excel 2007.

#### Resultados e Discussão

Para a avaliação deste produto foi utilizado o teste afetivo, que é uma ferramenta importante, pois acessa diretamente a opinião do consumidor já estabelecida, ou o futuro, sobre características específicas do produto e opiniões sobre o mesmo.

A escala de avaliação sensorial usada para esse estudo foi de “excelente, bom e ruim”. A figura 1, ilustra a ficha de avaliação para a análise sensorial entregue para cada participante da pesquisa.

Figura 1- Ficha para Avaliação de Análise Sensorial.

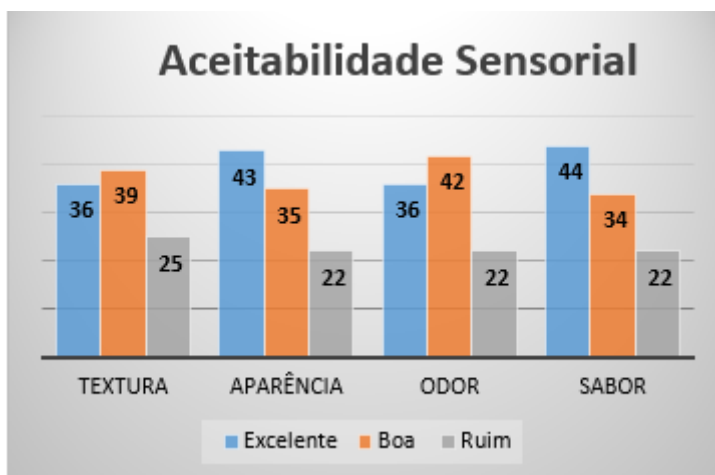
**Evento:** XX Jornada de Extensão - BOLSISTAS DE GRADUAÇÃO UNIJUI

| FICHA DE AVALIAÇÃO   |   |
|--|---|
| Sexo: <input type="checkbox"/> F <input type="checkbox"/> M  | Idade: _____  |
| <b>ESTAMOS FAZENDO UMA PESQUISA SOBRE ACEITABILIDADE DO CONSUMIDOR PARA ESTE PRODUTO. PROVE A AMOSTRA E INDIQUE:</b> |   |
| TEXTURA:   | <input type="checkbox"/> Excelente <input type="checkbox"/> Boa <input type="checkbox"/> Ruim |
| APARENCIA:   | <input type="checkbox"/> Excelente <input type="checkbox"/> Boa <input type="checkbox"/> Ruim |
| ODOR:  | <input type="checkbox"/> Excelente <input type="checkbox"/> Bom <input type="checkbox"/> Ruim |
| SABOR:   | <input type="checkbox"/> Excelente <input type="checkbox"/> Bom <input type="checkbox"/> Ruim |
| <b>Intenção de consumo:</b>  |   |
| <input type="checkbox"/> Comer sempre <input type="checkbox"/> Comer raramente                                       |   |
| <input type="checkbox"/> Comer frequentemente  |   |
| <b>Intensão de compra:</b> <input type="checkbox"/> SIM <input type="checkbox"/> NAO                                 |   |
| <b>Comentário:</b>   |   |

Fonte: Elaborado pelas autoras, 2019

Os resultados do teste afetivo estão abaixo apresentados no Gráfico 1, Gráfico 2 e Gráfico 3.

Gráfico 1- Aceitabilidade sensorial da bolacha de manteiga.



Fonte: Elaborado pelas autoras, 2019

Conforme demonstra o gráfico 1, a maior aceitabilidade expressada pelos provadores foi referente aos parâmetros sabor 44% e aparência do produto 43%.

**Evento:** XX Jornada de Extensão - BOLSISTAS DE GRADUAÇÃO UNIJUI

O Gráfico 2 apresenta a intenção de consumo da bolacha de manteiga avaliada, os provadores apontaram que 44% comeriam a bolacha com frequência de 2 a 3 vezes por semana, 26% dos provadores comeriam a bolacha sempre e 30% dos provadores comeriam a bolacha raramente.

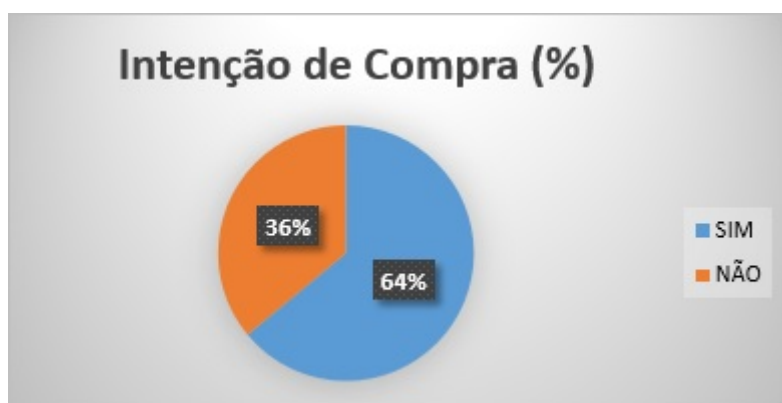
Gráfico 2- Intenção de consumo da bolacha de manteiga avaliada sensorialmente.



Fonte: Elaborado pelas autoras, 2019

O Gráfico 3 apresenta a intenção de compra da bolacha avaliada sensorialmente. Conforme o desfecho, a intenção de compra apontou que a maioria dos consumidores certamente compraria o produto durante a feira realizada mensalmente no campus da Unijuí.

Gráfico 3- Intenção de compra da bolacha de manteiga avaliada sensorialmente.



Fonte: Elaborado pelas autoras, 2019

CONCLUSÃO

**Evento:** XX Jornada de Extensão - BOLSISTAS DE GRADUAÇÃO UNIJUI

Os resultados da análise sensorial apontam que o produto testado obteve uma ótima aceitação pelos avaliadores, confirmando que a bolacha de manteiga comercializada durante a feira da FECONSOL agrada o público do campus UNIJUI. No entanto, como também obteve avaliações não satisfatórias, é importante realizar testes que visem qualificar ainda mais o produto. A necessidade de qualificação é reforçada em virtude também de que 36% das pessoas que participaram da análise sensorial apontam que não teriam intenção de adquirir o produto. Esse é um público que representa um acréscimo significativo nas vendas alcançadas.

Palavras-chave: bolacha de manteiga, sensorial, provadores, aceitação.

#### REFERÊNCIAS

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS - ABNT. Análise sensorial dos alimentos e bebidas: terminologia. 1993. 8 p.

INSTITUTO ADOLFO LUTZ (SÃO PAULO). Métodos físico-químicos para análise de alimentos/versão digital. São Paulo: Instituto Adolfo Lutz, 2008.

MEHINAGIC, E. et al. Relationship between sensory analysis, penetrometry and visible NR spectroscopy of apples belonging to different cultivars. Food Quality and Preference, v. 14, n. 5, p. 473-484, 2003.

PFLANZER, S B et al. Perfil sensorial e aceitação de bebida láctea achocolatada. Ciênc. Tecnol. Alimentos. Campinas, 30(2): 391-398, abr.-jun. 2010