ISSN 2317-0050, Volume 1, Número 1, 2012.

AVALIAÇÃO SENSORIAL DE IOGURTES PRODUZIDOS COM LEITE DE CABRA E VACA, NOS SABORES GOIABA COM CENOURA EMANGA.

LUCIARES COSTA DE ARAÚJO [1]

RESUMO

A alimentação é um dos fatores determinantes para a saúde e qualidade de vida. Uma nova tendência que vem se apresentando é a produção de iogurtes e leites fermentados funcionais. O iogurte é um produto lácteo, resultante da fermentação do leite em decorrência da atuação de lactobacilos. A introdução de frutas, além do seu apelo nutricional, vem tornando este produto mais aceitável por grande parte da população. Devido a isto, objetivou-se nesse trabalho avaliar a aceitabilidade dos consumidores por iogurtes elaborados a partir do leite de vaca e cabra acrescidos de polpas no sabor goiaba com cenoura e manga. O teste de aceitabilidade sensorial foi realizado com 84 provadores não treinados, onde se avaliou os seguintes atributos: sabor, cor, aroma, textura e aparência global. Os resultados foram submetidos a análise se variância (ANOVA), teste de Tukey para comparação entre as médias, adotando-se nível de significância de 95% e análise de componentes principais (ACP) utilizando o software Statistic 7.0. O iogurte com leite de vaca sabor goiaba obteve a maior aceitabilidade com relação a todos os atributos avaliados.

Palavras-chave: IOGURTE, GOIBA, MANGA.

[1] UFRPE, luciares.araujo@yahoo.com;