

XIV JORNADA CIENTÍFICA E TECNOLÓGICA DO OESTE BAIANO - 2022

“Bicentenário da Independência: 200 anos de Ciência, Tecnologia e Inovação no Brasil sob o olhar do oeste baiano”

**EXPERIÊNCIAS SENSORIAIS COMO MÉTODO DE APRENDIZAGEM
NO ENSINO TÉCNICO DE ALIMENTOS E BEBIDAS**

Geovana Vitória da Silva Cruz¹

Joice Kelle Santana Dos Santos¹

Lígia Oliveira Do Nascimento¹

Marilane Teixeira Alves¹

Queila Aline Dias Da Silva¹

Stephany Letícia Bastos¹

Fábia Silva de Oliveira¹

INTRODUÇÃO

A prática docente na educação básica nos leva a concordar com Giordan (2003), quando afirma que a experimentação possui caráter lúdico, motivador, ligado aos sentidos, capaz de majorar a capacidade de aprendizado, pois trabalha como meio de envolver o sujeito no tema abordado, estimulando, portanto, a cognição e elaboração do pensamento científico.

O conhecimento das propriedades sensoriais de leite condensado e a aceitação pelos consumidores, levando-se em consideração o tipo de produto e a marca, muitas vezes são desconhecidos pelos consumidores (GASPARDI et al, 2015).

Os testes sensoriais utilizam os órgãos dos sentidos humanos como

¹ Instituto Federal de Ciência e Tecnologia da Bahia, Campus Barreiras

“instrumentos” de medida, são baseados em experiências sensoriais, por meio dos órgãos dos sentidos humanos, com ênfase para o tato, visão, olfato e paladar, a fim de analisar as características do alimento. Através dessas avaliações, os consumidores podem afirmar se gostaram ou não do produto e, ainda, descrever quais foram as propriedades que mais se destacaram, positivas ou negativas, permitindo analisar de forma eficiente quais características agradam ou não os indivíduos e em qual nível isso ocorre (MARCELLINI, 2005).

O objetivo deste trabalho foi aplicar na prática a tabela hedônica utilizada na análise sensorial, para conhecer e estabelecer as diferenças entre os tipos e marcas de leites condensados e misturas lácteas. Além disso, compreender os conceitos de leite condensado *light*, zero lactose, leite condensado integral, mistura láctea condensada através das suas características organolépticas.

METODOLOGIA

Como forma de conhecer a aplicação da escala hedônica e também sobre as formulações de leite condensado *light*, zero lactose e misturas lácteas condensadas foram avaliadas por meio do teste de aceitação sensorial para os atributos: aparência, aroma, sabor, textura. Para o teste foi adotada a escala hedônica estruturada de nove pontos ancorada nos extremos por “desgostei muitíssimo” e “gostei muitíssimo” (STONE; SIDEL, 2004). Essa prática foi realizada com os estudantes da disciplina de Tecnologia e Derivados de Leite do terceiro ano do Curso Técnico de Alimentos e Bebidas do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia, campus Barreiras. Os estudantes também avaliaram a intenção de compra do produto, utilizando-se escala de cinco pontos variando de “certamente não compraria” a “certamente compraria” (MEILGAARD et al., 1999). Os produtos foram adquiridos em supermercados do município de Barreiras, no Estado da Bahia.

DISCUSSÃO DOS RESULTADOS

O resultado dessa experiência oportunizou uma obtenção prática de conhecimentos que na teoria possivelmente não fossem contemplados. De forma muito espontânea os alunos expressaram sobre as características, reconhecendo o

tipo de cada produto e associando com os conceitos conforme a qualidade e identidade específicas na instrução normativa 47/2018. As médias das notas dadas pelos estudantes para os atributos de aparência, aroma, cor e textura avaliados no teste de aceitação estão apresentadas na Tabela 1. Nos atributos aparência, aroma, cor e textura a amostra C foi a mais aceita entre todas as amostras, já a amostra B foi a menos aceita entre os atributos avaliados.

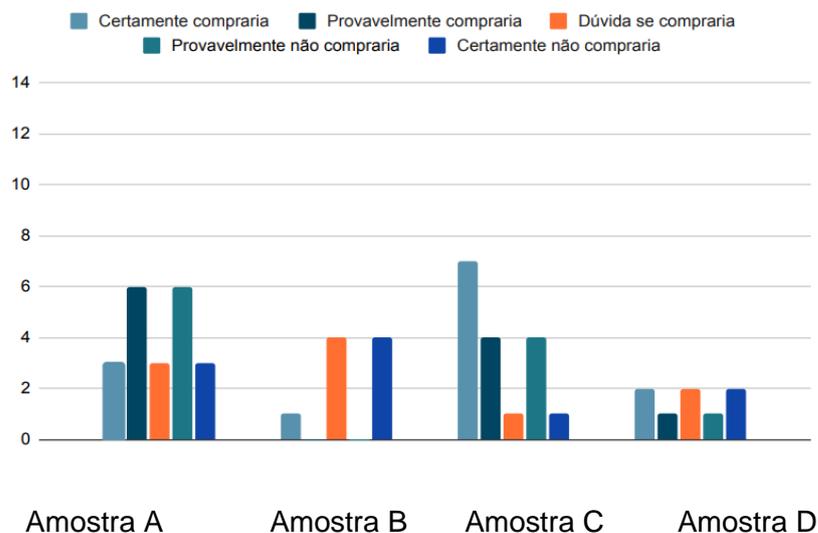
Tabela 1- Valores médios dos atributos do teste de aceitação de amostra de leite condensado e mistura láctea condensada.

Amostras	Aparência	Aroma	Cor	Textura
Amostra A	6,5	5,3	6,2	5,9
Amostra B	4,3	3,8	4,9	2,9
Amostra C	7,2	6,4	6,7	7,2
Amostra D	5,3	3,9	5,1	4,7

A figura 1 apresenta a frequência das respostas de intenção de compra do leite condensado e das misturas lácteas. Os resultados obtidos demonstram que a amostra C obteve a maior frequência das respostas de intenção de compra, correspondendo a resposta “certamente compraria” totalizando 53,84% das respostas obtidas, já a amostra B foi a que apresentou menor frequência das respostas positivas, correspondendo a 7,69% do total.

A amostra B foi a amostra que apresentou o maior resultado para a intenção de compra positiva, correspondendo a maior frequência para a resposta de “provavelmente compraria” (46%). A amostra B foi a que apresentou maior frequência de indecisão na intenção de compra (30,76%). A amostra B obteve a maior frequência de respostas negativas para intenção de compra, correspondendo a resposta “provavelmente não compraria” (53,84%), e as amostras A e C apresentaram a menor frequência para a mesma resposta (7,69%). A amostra D apresentou maior frequência de intenção negativa que corresponde a resposta “certamente não compraria” (30,76%), e as amostras A e C foram as que apresentaram a menor frequência das respostas negativas, correspondendo respectivamente (0%).

Figura 1- Análise de intenção de compra dos leite condensados e mistura láctea condensadas.



Sendo assim, as amostras de misturas lácteas foram as que obtiveram a maior frequência de respostas negativas, ou seja, não foram aceitas pelos avaliadores, enquanto as amostras de leite condensado *light* e zero lactose foram bem aceitas, por possuir maior respostas positivas quanto à análise de compra, resultados coincidentes aos obtidos da análise sensorial, pois as amostras de misturas lácteas (B e D) foram as que tiveram as menores médias em todos os atributos avaliados.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Proporcionar essa prática de ensino com diferentes tipos de leite condensados avaliados pelos sentidos humanos facilitou a percepção das características, associação de conceitos, e aplicação da escala hedônica.

REFERÊNCIAS

BRASIL. Ministério da Agricultura. R.I.I.S.P.O.A. Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (Aprovado pelo Decreto nº 30.691, de 20.03.52, alterado pelo decreto nº 1255, de 25.06.52). **Diário Oficial da República Federativa do Brasil**, Brasília, 29 mar. 1952.

GASPARDI, A. L. A., et al. Avaliação sensorial de amostras comerciais de leite condensado. **Rev. Inst. Laticínios Cândido Tostes**. Juiz de Fora, v. 70, n. 6, p. 295-300, nov/dez, 2015.

GIORDAN, M. (2003). **Experimentação por simulação**. Textos LAPEQ. São Paulo: EDUSP, n. 8.

MEILGAARD, M.; CIVILLE, G. V.; CARR, B. T. **Sensory Evaluation Techniques**. New York: Boca Raton, 3ª ed. 1999. 387p.

STONE, H.; SIDEL, J. **Sensory evaluation practices**. 3ª ed. New York: Academic Press, 2004. 408 p.

MARCELLINI, P. S. **Caracterização sensorial por perfil livre e análise tempo intensidade de suco de abacaxi (*Ananas comosus (L.) Merrill*) reconstituído e adoçado com diferentes edulcorantes**. 2005. 85 p. Tese (Doutorado em Engenharia de Alimentos) – Universidade Estadual de Campinas, Campinas, 2005.