

## **Aceitação sensorial de iogurtes adicionados de colágeno hidrolisado**

BACCIN, Marina Andréa<sup>1</sup>  
BORTOLI, Gislaine Fátima<sup>2</sup>  
ROSA, Leonardo Souza da<sup>3</sup>

No ramo de alimentos, o principal papel da análise sensorial é avaliar a aceitabilidade de um produto e sua qualidade. No caso de lácteos como o iogurte, estes fatores podem ser diretamente afetados pelas características físico-químicas do alimento. Dessa forma, o objetivo desse trabalho foi avaliar a aceitação de iogurtes adicionados de colágeno hidrolisado. Inicialmente para avaliar o efeito de diferentes formulações sobre as características sensoriais e físico-químicas foi empregado um delineamento fatorial completo  $2^2$ , onde duas formulações ( $F_1$  e  $F_8$ ) foram aleatoriamente selecionadas. Para tanto, foram produzidas três amostras, com diferentes formulações, sendo ( $C_1$  - padrão), semelhante aos iogurtes comerciais e sem adição de colágeno, e outras duas ( $F_1$  e  $F_8$ ) com variações nos teores de leite em pó e colágeno hidrolisado. As amostras foram avaliadas quanto aos parâmetros físico-químicos de acidez, umidade, viscosidade e cor. A acidez foi quantificada por titulometria enquanto a umidade com balança determinante por infravermelho marca Marte modelo ID 200. A determinação de viscosidade foi efetuada com um viscosímetro de copo tipo Ford marca Geaka. Na determinação de cor utilizou-se um colorímetro portátil Minolta, modelo Chroma Meter CR410, com fonte de luz D65, na escala  $L^*$ ,  $a^*$ ,  $b^*$  do sistema CIELab. Todas as determinações foram realizadas em duplicata. As análises sensoriais foram executadas com 42 julgadores que avaliaram as amostras por teste duo-trio e aceitação com escala hedônica híbrida de 9 pontos. O tratamento estatístico foi efetuado mediante ANOVA. Quanto aos parâmetros físico-químicos foram encontrados os seguintes resultados médios para a amostra  $F_1$ : acidez ( $48^\circ D \pm 1,41$ ), umidade ( $78,48\% \pm 0,30$ ) e viscosidade ( $1057,59cSt \pm 1,68$ ). Na análise dos valores  $L^*$ ,  $a^*$  e  $b^*$  obtidos para o parâmetro cor das diferentes formulações de iogurte, observou-se que as formulações  $C_1$  e  $F_1$  diferiram significativamente ( $p < 0,05$ ) da formulação  $F_8$  a qual apresentou coloração vermelha mais intensa, cujas médias foram  $63,86 \pm 0,841$ ,  $31,27 \pm 1,442$  e  $8,895 \pm 0,219$ , respectivamente. Em relação a sensorial, a amostra mais aceita pelos julgadores foi a  $C_1$ , com média de 7,58. Entre as formulações com adição de colágeno,  $F_1$  obteve a maior média de aceitação, ficando com 5,46 enquanto a  $F_8$  obteve média de 3,46. Assim, pode-se concluir que dentre as formulações com adição de colágeno hidrolisado, a amostra com menor acidez, maior viscosidade e coloração vermelha de menor intensidade foi mais aceita, demonstrando que as características físico-químicas como acidez, viscosidade e cor influenciam na escolha do consumidor.

**Palavras-chave:** iogurte, acidez, viscosidade, cor, aceitação sensorial

**Modalidade:** Pesquisa

---

<sup>1</sup>Engenharia de Alimentos, Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul - Campus Erechim, ninabaccin@hotmail.com

<sup>2</sup>Engenharia de Alimentos, Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul - Campus Erechim, gislaine.bortoli@hotmail.com

<sup>3</sup>Engenharia de Alimentos, Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul - Campus Erechim, leonardo.souza@erechim.ifrs.edu.br