

ACEITABILIDADE E INTENÇÃO DE COMPRA DE DOCE DE BANANA EM MASSA ADICIONADO DE AMENDOIM

Carlos Antonio Alvarenga Gonçalves¹, Walisson José da Silva², Daniela Balduino²,
Juarez Almeida², Marcela Borges²

¹ Prof. IF TRIÂNGULO CAMPUS UBERABA, Dr. Ciência dos Alimentos, Pró-Reitoria de Pesquisa - Rua Tupacigara, 117 Bairro São Benedito CEP38020-160 Uberaba MG – Brasil.

e-mail: alvarenga@iftriangulo.edu.br.

² Estudantes 5º período do Curso Superior de Tecnologia de Alimentos, e-mail: walissonj@hotmail.com

RESUMO

A banana além de ser uma fruta muito consumida in natura, também apresenta uma gama de possibilidades de industrialização. O desenvolvimento de novos produtos depende fundamentalmente de um rígido controle de qualidade da matéria-prima, formulação e reformulação de custos, relações entre condições de processo, aspectos analíticos, higiene e análises sensoriais. O presente trabalho teve como objetivos a avaliação da aceitação sensorial e intenção de compra de doce de banana em massa adicionado de amendoim. O teste foi submetido a 75 consumidores. Para avaliação da aceitabilidade, utilizou-se ficha resposta com escala hedônica de nove pontos e, com relação ao teste de intenção de compra, foi utilizado ficha resposta oscilando de certamente não compraria à certamente compraria. Os resultados indicaram um alto índice de aceitabilidade e intenção de compra do produto avaliado.

PALAVRAS-CHAVES: doce, banana, amendoim, aceitabilidade.

ACCEPTABILITY AND INTENTION TO PURCHASE OF SWEET BANANA OF MASS ADDED PEANUT

ABSTRACT

The banana fruit in addition to being a very consumed fresh, it also has a range of possibilities for industrialization. The development of new products depends critically on strict quality control of raw materials, formulation and reformulation costs, relations between process conditions, analytical aspects, health and sensory analysis. This study aimed to evaluate the sensory acceptance and purchase intent of fresh banana peanut mass added. The test was attended by 75 consumers. To assess the acceptability, response sheet was used with hedonic scale of nine points and, with respect to the test of intent to purchase used form of response varying certainly would not buy the will certainly buy it. The results indicated a high rate of acceptance and intent to purchase the product assessed.

KEY WORDS: sweet, banana, peanut, acceptability.

INTRODUÇÃO

O presente trabalho teve por objetivo avaliar aceitabilidade e intenção de compra de doce de banana em massa adicionado de amendoim. Segundo a Resolução Normativa n.º 9, de 1978 do D.O.U de 11/12/78 da Câmara Técnica de Alimentos do Conselho Nacional de Saúde, o doce em pasta é um produto resultante do processamento adequado das partes comestíveis desintegrados de vegetais com açúcares, com ou sem adição de água, pectina, ajustador de pH e outros ingredientes e aditivos permitidos por estes padrões, até uma consistência apropriada, sendo finalmente acondicionado de forma a assegurar sua perfeita conservação. Os doces em pasta poderão apresentar, virtualmente, pedaços de frutas, tubérculos e outras partes vegetais comestíveis reconhecidamente apropriadas para a elaboração de doce em pasta.

De acordo com GOUBART (1979), o doce em pasta vem se constituindo, nos últimos anos, como uma das melhores opções, tanto para os produtores como para as indústrias. Para os produtores, porque têm nas indústrias uma garantia para a colocação de seu produto. Para as indústrias, porque podem usar matéria-prima mais barata, por não ser o tipo de produto muito exigente em termo de uniformidade da fruta. CANÉCHO FILHO (1985) afirma que entre os doces em massa, fabricados de frutas, a bananada é o mais fácil de ser preparado.

De acordo com WILLE et al. (2004) a pectina é considerada como coadjuvante, sendo adicionada na quantidade máxima de 2% com finalidade de obtenção de uma ótima consistência do doce em massa. De acordo com o Código Nacional de Saúde, citado por JACKIX (1988), o limite máximo permitido do ácido cítrico, tartárico, ácido láctico e málico é de 0,2%, enquanto que para o fosfórico é de 0,1%. Com a adição da pectina e do ácido, pode-se obter com mais uniformidade um produto devidamente concentrado e de bom sabor (CANÉCHO FILHO, 1985).

A análise sensorial é um campo muito importante na indústria de alimentos, pois contribui direta ou indiretamente para inúmeras atividades, como desenvolvimento de novos produtos, controle de qualidade, reformulação e redução de custos de produtos, relações entre condições de processo, ingredientes, aspectos analíticos e sensoriais. No teste sensorial é muito importante a padronização das amostras. Muitas vezes o atributo que se pretende avaliar é influenciado por outros fatores, como a quantidade de amostra e a cor do produto (KONKEL et al., 2003).

MATERIAL E MÉTODOS

Processamento

Os ingredientes foram pesados de acordo com as quantidades da formulação avaliada, utilizando-se uma balança eletrônica. Em seguida, foram higienizadas 15 kg de banana com água clorada e enxaguadas com água corrente. As bananas foram descascadas manualmente e adicionada em tacho a vapor. Em seguida, parte do açúcar e o ácido cítrico foram adicionados e homogeneizados à banana. O material foi submetido ao aquecimento e homogeneizado, obtendo-se um produto de coloração vermelho escuro no final do cozimento. Posteriormente, dois kg de amendoim torrado foi adicionado ao produto e homogeneizado. O doce de banana com amendoim foi retirado do tacho a vapor e colocado em formas de peso 3,8 a 4kg e resfriadas por 24 horas. Após o resfriamento, o doce foi cortado em cubos de aproximadamente 10g, polvilhado com açúcar refinado e armazenado em embalagem de polietileno.

Teste de aceitação

O doce de banana com amendoim foi avaliado quanto à impressão global e a sua intenção de compra. O julgamento das amostras foi realizado no refeitório do IFTM – Campus Uberaba com 75 avaliadores, sendo os avaliadores alunos do Instituto com idade entre 18 e 58 anos. A amostra foi submetida a avaliação degustativa apresentada aos provadores em copos descartáveis codificadas com número aleatório de três dígitos. Os provadores receberam uma ficha resposta contendo uma escala hedônica estruturada de nove pontos (abrangendo de “desgostei extremamente” a “gostei extremamente”) para avaliação da impressão global e a intenção de compra foi avaliada por meio de ficha contendo escala de cinco pontos variando de certamente não compraria a certamente compraria.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

A Tabela 1 apresenta as notas referentes ao teste de aceitação sensorial.

TABELA 1 – Frequência das notas da aceitação sensorial do doce de banana com amendoim.

Escore	Número de avaliações
Gostei extremamente	31
Gostei muito	25
Gostei moderadamente	8
Gostei ligeiramente	6
Indiferente	3
Desgostei ligeiramente	1
Desgostei moderadamente	0
Desgostei muito	0
Desgostei extremamente	0

Fonte: pesquisa dos autores

A Figura 1 apresenta a distribuição das notas obtidas no teste de aceitação sensorial.

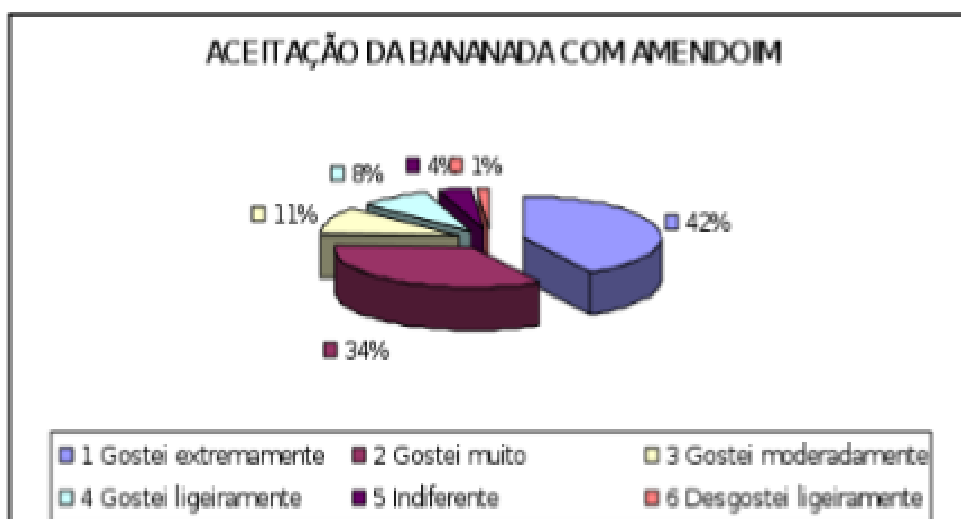


FIGURA 1 – Notas obtidas no teste de aceitação sensorial

Fonte: pesquisa dos autores

A Tabela 2 apresenta os resultados do teste de intenção de compra do doce de banana com amendoim.

TABELA 2 – Intenção de compra do doce de banana com amendoim

Esca	Número de avaliações
Certamente compraria	44
provavelmente compraria	21
tenho dúvida se compraria	2
provavelmente não compraria	6
Certamente não compraria	1

Fonte: pesquisa dos autores

A Figura 2 apresenta a distribuição das notas para o teste de intenção de compra do doce de banana com amendoim.

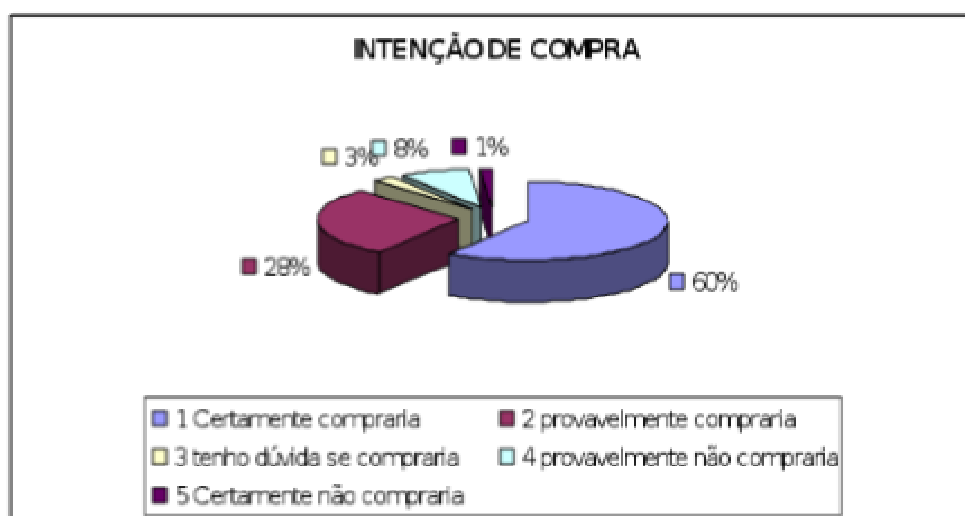


FIGURA 2 – Intenção de compra do doce de banana com amendoim
Fonte: pesquisa dos autores

De acordo com a Tabela 1 e a Figura 1, o doce de banana com amendoim apresentou boa aceitabilidade, com 76% das avaliações para os escores gostei extremamente e gostei muito. Com relação a intenção de compra, 88% dos avaliadores indicaram que certamente comprariam ou provavelmente comprariam o produto avaliado (Tabela 2 e Figura 2).

CONCLUSÃO

O produto avaliado obteve boa aceitabilidade e alto índice de intenção de compra.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

CANECHO FILHO, Vicente, **Conservação e industrialização de produtos Agrícolas**, Instituto Campineiro de Ensino Agrícola, Campinas – SP, v.2, 1985, 210 p.

GOUBART, R. Tecnologia do doce em pasta. **Boletim informativo da SBCTA / SC**. Florianópolis – se SC N° 10 – 11, dezembro de 1979.

JACKIX. M H. **Doces, Geléias e Frutas em Calda**. Campinas, Editora Ícone, 1988.

RESOLUÇÃO NORMATIVA n.º 9, de 1978 do D.O.U de 11/12/78 da Câmara Técnica de Alimentos do Conselho Nacional de Saúde. **Ministério da Saúde**, 1978.

WILLE, G.M.F., et al. Desenvolvimento de tecnologia para a fabricação de doce em massa com araçá-pêra (*Psidium acutangulum* D.C.) para o pequeno produtor. **Ciência e Agrotecnologia**, Lavras, v.28, n.6, p.1360-1366, 2004.