

Avaliação Sensorial de *Frozen Yogurt* de Baru

Letícia Egídio Arelhano¹, Camila Jordão Candido², Rita de Cássia Avellaneda Guimarães³, Mariana Ferreira Oliveira Prates⁴.

¹Discente, Curso de Nutrição, Bolsista de Iniciação Científica (CNPq), Universidade Federal de Mato Grosso do Sul (UFMS), Campo Grande, MS, Brasil. Autor correspondente: leticia_arelhano@hotmail.com.

²Técnica em Alimentos e Laticínios, Curso Alimentos/Tecnológico, UFMS, Campo Grande, MS, Brasil.

³Docente, Curso de Nutrição, UFMS, Campo Grande, MS, Brasil.

⁴Docente, Curso Alimentos/Tecnológico, UFMS, Campo Grande, MS, Brasil.

Introdução: O bioma Cerrado é conhecido pela grande diversidade de frutos com elevado potencial nutritivo e funcional. Dentre esses frutos destaca-se o baru, fruto rico em nutrientes, compostos bioativos e apreciado pelo sabor peculiar. **Objetivos:** Avaliar a aceitabilidade e a intenção de compra de *frozen yogurt* de baru. **Metodologia:** Foi elaborado *frozen yogurt* acrescido de 9% de castanhas de baru torradas a 180°C/50min, sendo metade descascada e triturada em pedaços pequenos e a outra metade reduzida a granulometria de farinha, com a casca. Os ingredientes foram homogeneizados, maturados (6°C/4 h) e, após o processamento, acondicionados em embalagens de polietileno e congelados a -18°C. A avaliação sensorial foi realizada por 100 provadores não treinados em teste de aceitação, sendo avaliados os parâmetros cor, aroma, textura, sabor e doçura, com escala hedônica de nove pontos, e intenção de compra, utilizando escala hedônica de sete pontos. **Resultados:** O produto elaborado recebeu bons *scores* para o atributo cor, sendo esse, o que apresentou o maior Índice de Aceitabilidade (IA) de 89,2%, seguido do aroma (84%) e textura (85,2%). No entanto, o sabor ácido do *frozen*, ocasionado pela fermentação láctica do iogurte, resultou em menores índices de aceitabilidade para os atributos sabor (81,2%) e doçura (77,9%). De acordo com os resultados obtidos 64,2% dos provadores afirmaram que 'gostaram extremamente' ou 'gostaram muito' do *frozen yogurt* de baru. A avaliação sensorial realizada indicou que o *frozen yogurt* de baru apresenta um bom potencial para consumo, uma vez que os resultados do IA para os diferentes atributos foram superiores a 70%, sendo considerados satisfatórios. De acordo com a pesquisa de intenção de compra 74% dos consumidores comprariam o produto, indicando boa aceitabilidade junto ao mercado consumidor. **Conclusão:** Os resultados de alta aceitabilidade global e os bons índices obtidos na pesquisa de mercado demonstram o grande potencial de elaboração de *frozen yogurt* de baru como um novo produto para a indústria alimentícia.

Palavras-chave: Cerrado; Fruto; Iogurte.