

KEFIR – “SENTIR-SE BEM” ANÁLISE SENSORIAL DO IOGURTE DE KEFIR.

Felipe Arguelho dos Santos, Lyessa Gonçalves Lopes, Maria Clara Abrantes Casaril, Nicolcy Danieli Ferreira de Souza,

Rita de Cassia Oliveira, Jéssica Lefchak.

Escola Municipal Valério Carlos da Costa – Sidrolândia, MS.

felipe151006@gmail.com, lyessa.goncalves.lopes@gmail.com, mariaclaraabrantess411@gmail.com, ni05danieli@gmail.com, ritaoliveira.edfisica@gmail.com, jessicalefchak@gmail.com

Área/Subárea: CBS: Nutrição

Tipo de Pesquisa: Científica

Palavras-chave: Kefir, alimentos funcionais, análise sensorial.

Introdução

A busca pela melhoria dos hábitos alimentares vem crescendo com o passar dos anos, incentivando o desenvolvimento de novos produtos para melhorar a qualidade de vida. O kefir é leite fermentado, ácido, produzido artesanalmente a partir da fermentação do leite pelos grãos de kefir, os quais contêm uma população estável de micro-organismos. Os alimentos originados dessa fermentação são uma excelente fonte de nutrientes, com proteínas, vitaminas e minerais, um dos mais importantes é o cálcio, além de serem probióticos que ajudam a manter o equilíbrio microbiano intestinal (Weschenfelder, *et al.* 2018). Existe uma estreita relação entre alimentação e saúde, pois o primeiro ajuda na prevenção de doenças e promoção de bem-estar, o que torna crescente a procura de alimentos funcionais, destaca Almeida (2018).

Dessa forma diante dos benefícios que o alimento kefir proporciona a saúde já evidenciada e que é um ótimo probiótico, o objetivo deste estudo foi avaliar a aceitação sensorial do iogurte de kefir desenvolvido artesanalmente enriquecido com geleia artesanal de fruta morango, na comunidade escolar da Escola Municipal Valério Carlos da Costa na cidade de Sidrolândia/MS.

Metodologia

A pesquisa foi realizada na Escola Municipal Valério Carlos da Costa na cidade de Sidrolândia/MS durante o período de Junho/2020 e Julho/2020. Esta pesquisa de análise sensorial caracteriza-se como descritiva de natureza quantitativa. Os grãos de kefir foram doados pela professora orientadora, sendo que a primeira fermentação foi conduzida de acordo com as instruções de Santos (2012). Pegamos os grãos de kefir, colocamos em um recipiente devidamente higienizado, adicionamos o leite e cobrimos a superfície com papel toalha, esta amostra ficou em temperatura ambiente. No dia seguinte coamos o kefir em uma peneira de plástico já higienizada, os grãos coados devolvemos ao recipiente que foi novamente higienizado para a próxima produção e o produto foi acondicionado em geladeira para ser adicionado a geleia de morango no dia de consumo. Este processo foi repetido vários dias até obter uma amostra do

produto considerável para a pesquisa e para os provadores. Para o painel sensorial foram recrutados 78 avaliadores de ambos os sexos, da unidade escolar Municipal Valério Carlos da Costa da cidade de Sidrolândia, MS e excluídos aqueles que tivessem algum tipo de alergia aos ingredientes das amostras. Cada avaliador recebeu uma amostra de aproximadamente 50g (02 colheres de sopa de iogurte/kefir enriquecido com geleia de morango) (Figura 2). Após experimentarem o produto, os provadores assinalaram sua opinião numa escala hedônica por escala facial/verbal balanceada de 5 pontos, descrita por Minin (2010), (Figura 1). Os atributos avaliados foram aparência, cor, sabor, consistência, aroma, se já conheciam o produto e se incluiriam na sua rotina (tabela 1 e tabela 2).

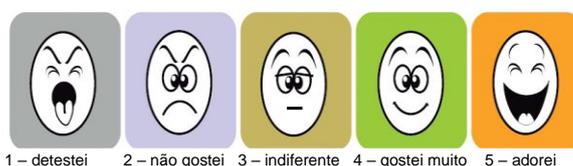


Figura 1. Escala de Minin, 2010



Figura 2. Amostra de kefir enriquecido com geleia de morango.

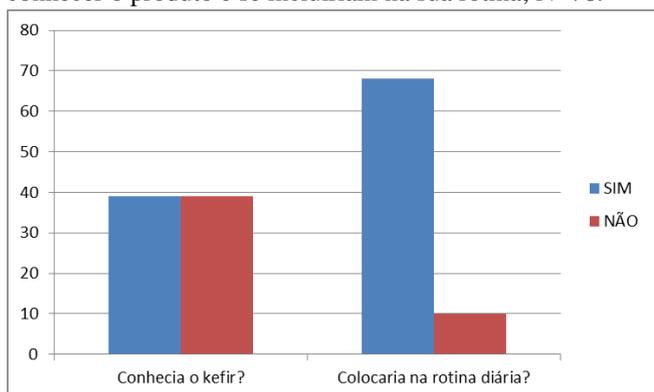
Resultados e Análise

Os resultados relacionados a análise sensorial dos atributos aparência, cor, sabor, consistência, aroma, estão descritos na tabela 1, já as perguntas em relação a conhecer o produto e se incluíam na sua rotina estão descritos na tabela 2.

Tabela 1. – Distribuição relativa aos atributos aparência, cor, sabor, consistência, aroma. (1 – detestei, 2 – não gostei, 3 – indiferente, 4 – gostei muito, 5 – adorei).

Atributos	1	2	3	4	5	N=78
Aparência	8	0	0	38	32	78
Cor	0	0	0	53	25	78
Sabor	8	0	0	33	37	78
Consistência	8	0	0	25	45	78
Aroma	8	0	0	25	45	78

Tabela 2. – Distribuição relativa aos atributos de já conhecer o produto e se incluíam na sua rotina, N=78.



Segundo a análise para o atributo aparência tivemos 41% de aceitação, já no atributo cor observamos que 68% gostaram muito e na consistência vemos que 58% adoraram. Ainda em relação ao sabor 48% adoraram e quanto ao aroma 58% adoraram. A partir dos resultados observou-se que os produtos lácteos produzidos com Kefir apresentaram um bom índice de aceitabilidade entre os provadores.

Considerações Finais

Com a análise sensorial dos julgadores foi possível concluir que o kefir enriquecido com geleia de morango atingiu resultados consideráveis após a análise dos atributos sensoriais referentes à aparência, cor, sabor, consistência e aroma, possibilitando futuros estudos em maior escala.

O presente trabalho despertou interesse para futuros estudos comparativos entre o uma amostra comercial e uma amostra de kefir, para analisar os mesmos quesitos sensoriais.

Agradecimentos

Agradecemos a direção e coordenação da unidade escolar pelo apoio, e aos pais/responsáveis pelo nossos estudantes por acreditarem na pesquisa e na educação.

Referências

Almeida, Ana Paula A. S. **A utilização do kefir e seus benefícios para a saúde: Revisão Integrativa.** Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Enfermagem) – Universidade Federal de Uberlândia da Faculdade de Medicina, Uberlândia. Uberlândia, 2018.

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. NBR 8597: teste de ordenação em análise sensorial. Rio de Janeiro, 2015.

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. NBR ISO 5495: Análise Sensorial – Metodologia – Teste de comparação pareada. Rio de Janeiro: ABNT, 2017.

MACHADO, Laisa M.I. **Aceitabilidade de kefir enriquecido com suco de uva integral.** Acesso em 20.07.2020 <http://www.unitoledo.com.br>.

MININ, V.P.R. **Análise sensorial: estudo com consumidores.** 2 ed. Viçosa:UFV,2010.

Nogueira, Luana Romão, Fontanelli, Mariane de Mello, Aguiar, Breno Souza de, Failla, Marcelo Antunes, Florindo, Alex Antonio, Leme, Ana Carolina, Barbosa, João Paulo dos Anjos Souza e Fisberg, Regina Mara. **O ambiente alimentar local está associado ao excesso de peso corporal em adolescentes de São Paulo, Brasil.** Cadernos de Saúde Pública, 36 (2), e00048619. Epub 21 de fevereiro de 2020.

SANTOS, F. L. ; Silva, Edleuza ; Barbosa, Adna ; Silva, Joseane . **Kefir: uma nova fonte alimentar funcional?.** Diálogos & Ciência (Online), v. 10, p. 1-14, 2012.

Souza Fabíola Suano, Cocco, Renata Rodrigues, Sami, Roseli Oselka S, Mallozi, Márcia Carvalho, Solé, Dirceu. **Prebióticos, probióticos e simbióticos na prevenção e tratamento das doenças alérgicas.** Revista Paulista de Pediatria, 2010;28(1):86-97.

Teixeira, Karina Aparecida Barcelos, Souza, Juliana Gaia de, Domingues, Sarah Jane de Souza, Henriques, Lucinete Leandro Bicoque. **Os efeitos dos alimentos funcionais na microbiota intestinal: o uso do kefir e da kombucha na dieta alimentar saudável.** Revista Universo, edição nº10 - Ano 2018.

Weschenfelder, Simone, Paim, Marcelo Pinto, Gerhardt, Carin, Carvalho, Heloisa Helena Chaves e Wiest, José Maria. (2018). **Kefir: composição e avaliação da atividade antagônica contra Staphylococcus aureus e Escherichia coli.** Revista Ciência Agrônômica, 49 (3), 450-457.