

## XXIV Jornada de Nutrição da UNESP de Botucatu

### Análise sensorial de sorvete caseiro de Araçá do campo roxo (*Psidium cattleianum Sabine*) em comunidade escolar

**SILVA<sup>1</sup>, E. R. L., OLIVEIRA<sup>2</sup>, C. N. B. , SANTOS<sup>3</sup>, M. A. J., MACHI<sup>4</sup>, G. I., OLIVEIRA<sup>5</sup>, A. R., DANTAS<sup>6</sup>, A.**

<sup>1</sup> Ensino Médio com Habilitação Profissional em Agronegócio, E.E. Sophia Gabriel de Oliveira, Botucatu. xred554@gmail.com

<sup>2,3</sup> Ensino Médio com Habilitação Profissional em Agronegócio, E.E. Sophia Gabriel de Oliveira, Botucatu.

<sup>4</sup> Pós-Graduação em Biologia Geral e Aplicada, Instituto de Biociências, Botucatu.

<sup>5</sup> Departamento de Biodiversidade e Bioestatística, Instituto de Biociências, Botucatu.

<sup>6</sup> Ensino Médio com Habilitação Profissional em Agronegócio, E.E. Sophia Gabriel de Oliveira, Botucatu. Orientadora.

**Introdução:** O araçá do campo roxo (*Psidium cattleianum Sabine*), nativo da Mata Atlântica, possui grande potencial para produtos alimentícios regionais, promovendo a valorização da biodiversidade e a oferta de opções acessíveis ao paladar local. A análise sensorial, por sua vez, constitui uma ferramenta fundamental para mensurar a aceitação de novos produtos, especialmente entre consumidores não especializados.

**Objetivo:** avaliar a aceitação sensorial de um sorvete caseiro à base dessa fruta entre membros de uma escola pública de Botucatu/SP. **Métodos:** O experimento contou com a participação de 42 indivíduos, incluindo alunos, professores e funcionários da escola, todos não treinados em análise sensorial. O teste foi realizado de forma individual e às cegas. Cada provador recebeu uma amostra do produto, água para limpeza do paladar antes da degustação e uma ficha para atribuição de notas de 1 a 9 aos atributos de aparência, cor, odor, textura e sabor. A escala utilizada variou de 1 (desgostei muitíssimo) a 9 (gostei muitíssimo). Os dados da análise sensorial foram avaliados por meio de teste de Qui-quadrado para verificar a associação das notas e provadores quanto as variáveis estudadas em receita, considerando o nível de significância de 5%. **Resultados:** Os resultados indicaram uma elevada aceitação do sorvete, com todos os atributos avaliados apresentando a maior frequência de notas 9. Destacaram-se a cor (83,33%), o sabor (76,19%) e a aparência (59,52%), sendo os professores o grupo que mais atribuiu essa nota ( $P<0,05$ ). A percepção positiva dos provadores pode estar associada ao equilíbrio entre dulçor e acidez da fruta, à coloração atrativa e ao frescor característico do araçá do campo. Os atributos de textura e odor obtiveram um percentual inferior a 55% de notas 9, sugerindo maior variação na percepção entre os provadores. Essa diferença pode estar relacionada a características sensoriais específicas do produto, como a consistência do sorvete e a intensidade do aroma da fruta, que podem ter sido interpretadas de formas distintas pelos participantes. **Conclusão:** O estudo destaca o potencial do araçá do campo roxo na formulação de produtos alimentícios regionais, evidenciando sua viabilidade como ingrediente em preparações acessíveis e alinhadas ao paladar local. Além de contribuir para a valorização da biodiversidade, os achados reforçam a importância de estudos sensoriais para a aceitação de novos produtos e indicam oportunidades de aprimoramento em aspectos específicos da formulação.

**Referências:** Gwozdz, E. P., et al. Propriedades Nutritivas e Bioativas do Araçá (*Psidium cattleianum Sabine*). Research, Society and Development, v. 11, n. 1, e59011125424, 2022. Pereira, E. S. et al. *Psidium cattleianum* fruits: A review on its composition and bioactivity. Food Chemistry, 258, 95-103, 2018. Dutcosky, S. D. Análise sensorial de alimentos. 4. ed. Curitiba: Champagnat, 2013. 531p.

**Apoio financeiro e/ou agradecimentos:** Nada consta.