

XXIV Jornada de Nutrição da UNESP de Botucatu

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

SILVA¹, E. R. L., OLIVEIRA², C. N. B. , SANTOS³, M. A. J., MACHI⁴, G. I., OLIVEIRA⁵, A. R.,
DANTAS⁶, A.

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

^{2,3} Ensino Médio com Habilitação Profissional em Agronegócio, E.E. Sophia Gabriel de Oliveira, Botucatu.

⁴ Pós-Graduação em Biologia Geral e Aplicada, Instituto de Biociências, Botucatu.

⁵ Departamento de Biodiversidade e Bioestatística, Instituto de Biociências, Botucatu.

⁶ 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.