



## 6º Simposio de Ensino de Graduação

### ANÁLISE SENSORIAL DE UM PRODUTO INOVADOR VOLTADO PARA CRIANÇAS DE 6 A 14 ANOS DE IDADE

#### Autor(es)

---

NATACHA CRISTINA FARIA PEDROSO

#### Co-Autor(es)

---

PATRÍCIA CAROLINA STÊNICO  
JOVANA DE OLIVEIRA BOSQUEIRO  
DANIELA AZANHA HESPANHOL BOLOGNESI  
LAIS FERREIRA DE LIMA

#### Orientador(es)

---

MIRIAM COELHO DE SOUZA

#### 1. Introdução

---

O projeto visou desenvolver um produto inovador a ser lançado no mercado utilizando como matéria-prima a Jaca, que é uma fruta exótica de baixo consumo nacional e que tem produção natural no Brasil. Idealizamos como produto alimentício, uma torta, envolvendo a geléia de Jaca e a farinha da semente da Jaca em sua composição.

A jaqueira é uma árvore de porte ereto elevado, (atinge 20 a 25 metros), de copa densa e irregular. Sua floração ocorre principalmente na época chuvosa, de janeiro a março, com vários picos de floração durante o ano. Produz frutos enormes, que pesam em média de 9 a 15 kg, brotando principalmente no tronco e galhos mais baixos. Estes frutos são ovalados ou arredondados de casca amarelada quando maduros e superfície áspera com pequenas saliências. O interior da jaca é formado por vários gomos, sendo que cada gomo contem um grande caroço recoberto por uma polpa cremosa, viscosa e aromática. Pode ser consumida ao natural ou no preparo de doces (em calda, em massa cristalizada) e de geléia (MINISTÉRIO DA SAÚDE, 2002).

O produto tem vários pontos favoráveis um deles, bastante interessante, é o aproveitamento total da matéria-prima principal do produto. Por ser uma fruta de pouco consumo, porém bastante encontrada em todo país, tem grande potencial para ser aperfeiçoada e industrializada, faltando estudos e pesquisas mais detalhadas que destaquem o seu valor nutricional e experimentos para maior utilização da fruta, uma vez que grande parte desta é desperdiçada. Um diferencial do produto é ser um alimento diferenciado no mercado de tortas utilizando uma fruta exótica em sua composição tornando o produto mais atrativo.

O produto, cujo nome é "JACALÍCIA", será direcionado à crianças de 06 a 14 anos de idade com a intenção de quebrar os preconceitos que envolvem a fruta. Segundo dados do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), em 2006, estima-se que a região de Piracicaba possua em média uma população de

11.114 crianças entre 5 e 6 anos; 15. 879 entre 7 a 9 anos e de 10 a 14 anos 29.390 - totalizando um público de 56.383 crianças e pré-adolescentes.

Nessa faixa etária há necessidade de um maior cuidado em relação à alimentação, pelo fato de ocorrer a incorporação de novos hábitos alimentares que implicará o conhecimento de novos sabores, texturas e cores; experiências sensoriais que irão influenciar diretamente o padrão alimentar a ser adotado pelo infante. É dificultoso fazer com que essas crianças abandonem de fato sua dieta calórica em função de influências provenientes do meio social e familiar, além das propagandas que usufruem da psicologia e preferências infantis para atrair o público alvo.

Ao ir à escola, a criança passa a desenvolver novos esquemas alimentares e a convivência com outras crianças tendo a influenciar os moldes alimentares adotados em casa. Nesse momento os pais começam a enfrentar um grande obstáculo na educação alimentar de seu filho. Não menos culpados em crias maus hábitos alimentares entre crianças, as lanchonetes e cantinas escolares são responsáveis por oferecer em seus estabelecimentos alimentos de valores estritamente calóricos, como salgadinhos extrusados ou doces e balas; alimentos ricos em gordura saturada, como as frituras e hambúrgueres, passando a não contar com os alimentos tradicionais, como sanduíches naturais à base queijo e saladas, frutas e leite, comprometendo o aporte adequado de certas vitaminas e minerais (Tirapegui, 2002).

Os desafios impostos pelo consumidor-potencial/não consumidor é de que a Jaca apesar de ser um fruto doce, o que agrada ao paladar do público alvo, tem um grande índice de rejeição. Talvez pelo seu aspecto, seu cheiro forte e por liberar uma “cola” quando aberta, tornando-a pegajosa. E o aspecto visual é de grande importância quando relacionada à produtos alimentícios. Outro fator que pode influenciar na rejeição e decisão de compra do fruto, é o tempo de vida útil destes produtos, que quanto mais tempo de vida tiver, menos agradável seriam suas características organolépticas.

A análise sensorial consiste numa metodologia de avaliação da aceitação de produtos no mercado, pesquisando gostos e preferências de consumidores (SERVIÇO BRASILEIRO DE RESPOSTAS TÉCNICAS, 2007). A NBR 12806 define análise sensorial como uma disciplina científica usada para evocar, medir, analisar e interpretar reações das características dos alimentos e materiais como são percebidas pelos sentidos da visão, olfato, gosto, tato e audição (ABNT, 1993).

## 2. Objetivos

O presente trabalho teve como objetivo geral **realizar** a análise sensorial do produto “JACALÍCIA”, realizada

durante o desenvolvimento do projeto interdisciplinar de ciência e tecnologia dos alimentos, cujo público alvo era as crianças.

### **3. Desenvolvimento**

---

#### 3. Desenvolvimento

Foram entrevistadas 45 escolares de 10 a 14 anos de idade, do ensino fundamental da escola E.E. Dr. Luiz Gonzaga da cidade de Piracicaba, SP. A degustação foi feita em duas séries diferentes para observar uma possível alteração nos resultados que tivessem como motivo a idade das crianças.

Foram aplicados 2 questionários. O primeiro, contendo 5 questões de múltipla escolha, foi preenchido antes da degustação e tinha como objetivo analisar o interesse e a expectativa dos escolares pelo produto quanto a sua aparência (desde o produto em si até a embalagem), valor nutricional e a intenção de consumo. O segundo questionário que também continha 5 questões de múltipla escolha, foi preenchido após a degustação e teve como objetivo verificar a aceitação do produto, bem como avaliar principalmente o sabor e o cheiro.

### **4. Resultado e Discussão**

---

#### 4. Resultado e Discussão

Os dados obtidos na análise sensorial foram codificados no Microsoft Excel, onde pode-se organizar os resultados.

De acordo com o primeiro questionário, que continha questões mais gerais do que o segundo, pode-se observar que 100% dos escolares avaliados conheciam a fruta – Jaca (gráfico 1), seguindo que 71% dos entrevistados assinalaram que já tinham experimentado e gostaram do sabor da fruta, bem como 24% expressaram que nunca tinham a experimentado. Os estudantes também informaram que preferem os alimentos de sabor doce a salgados. As crianças também divulgaram grande aceitação da fruta por parentes (93%).

Gráfico 1: Demonstração do percentual de popularidade das frutas

Seguindo com o segundo questionário, após a degustação da tortinha de Jaca – “JACALÍCIA”, pode-se obter uma aceitação total de 98% (gráfico 2) e assinalaram que gostariam de experimentar a tortinha novamente. Destacou-se uma grande aceitação pela aparência (95%) e pelo aroma (88%) da tortinha, sendo que a grande maioria (88%) também nos revelou que compraria este produto.

Gráfico 2: Quanto a aceitação do sabor da torta:

Gráfico 3: Quanto a aceitação do aroma da torta:

Os resultados obtidos revelaram uma grande aceitação do fruto e do produto. Demonstrou-se pequena a rejeição em relação às características organolépticas da tortinha, o que proporcionou uma grande significância em relação à conclusão do produto. Sendo assim, foi de suma importância a realização da análise sensorial com o público alvo.

## 5. Considerações Finais

---

Concluí-se que o produto desenvolvido é um produto com bastante aceitação pelo público alvo - crianças, de baixo custo para produção, além de ser um alimento rico em vitaminas e minerais, que auxiliam em um bom desenvolvimento infantil. Pode-se definir que conquistou o desafio e ultrapassou as barreiras da rejeição entre os aspectos organolépticos da fruta, bem como do produto desenvolvido também. Destacando a grande conclusão do projeto de desenvolvimento do produto pela análise sensorial.

## Referências Bibliográficas

---

ABNT. ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. NBR 12806: análise sensorial dos alimentos e bebidas - terminologia. Rio de Janeiro, 1993a.

IBGE Disponível no endereço: <http://www.ibge.gov.br> -  
Visualização realizada dia 16 de agosto de 2008.

MINISTÉRIO DA SAÚDE Disponível no endereço: <http://www.saude.gov.br> – Visualização realizada dia 16 de agosto de 2008.

SERVIÇO BRASILEIRO DE RESPOSTAS TÉCNICAS (SBRT).  
Disponível no endereço: <http://www.sbrt.ibict.br> –  
Visualização realizada dia 16 de agosto de 2008.

TIRAPÉGUI, J. Nutrição: Fundamentos e aspectos atuais. São Paulo: Atheneu, 2002.