

Determinação da vida de prateleira do mel cremoso produzido em batedeira por meio de aceitação sensorial e intenção de compra

CONRADO, Jadson Martins; CARVALHO, Naiara Barbosa; DA SILVA, Janaina Mota Fiuza; QUEIROZ, Ana Gabriela Oliveira

Britto; TORRES FILHO, Robledo de Almeida; DA SILVA, Vanelle Maria.

ODS 9 - INDÚSTRIA, INOVAÇÃO E INFRAESTRUTURA

PESQUISA

Introdução

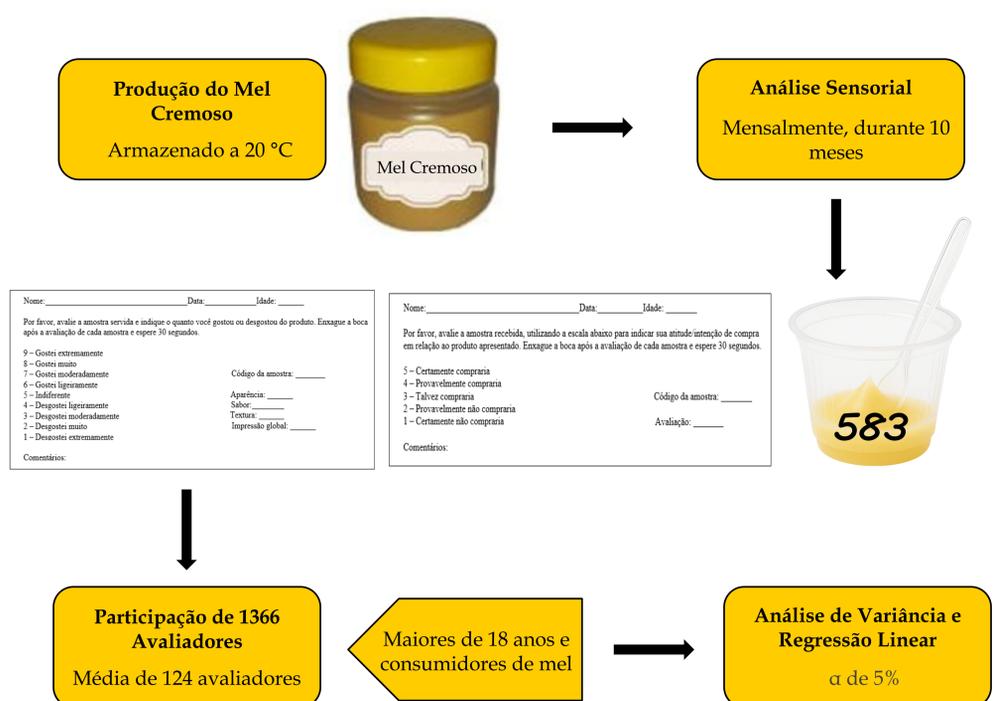
A demanda por alimentos de alto valor agregado tem impulsionado o desenvolvimento de métodos para o processamento do mel *in natura*, como a obtenção do mel cremoso. O mel cremoso é o mel que tem uma estrutura cristalina e fina, que pode ter sido submetido a um processo físico, que lhe confira essa estrutura e que o torne fácil de untar (BRASIL, 2000).

A avaliação do tempo de armazenamento é essencial para garantir a aceitação do consumidor e a segurança do mel cremoso, dessa forma, os testes sensoriais são muito utilizados para auxiliar na definição da vida de prateleira de novos produtos quanto às percepções dos consumidores (MINIM, 2018).

Objetivos

Determinar a vida de prateleira do mel cremoso produzido em batedeira doméstica por meio de análises de aceitação sensorial e intenção de compra.

Material e Métodos

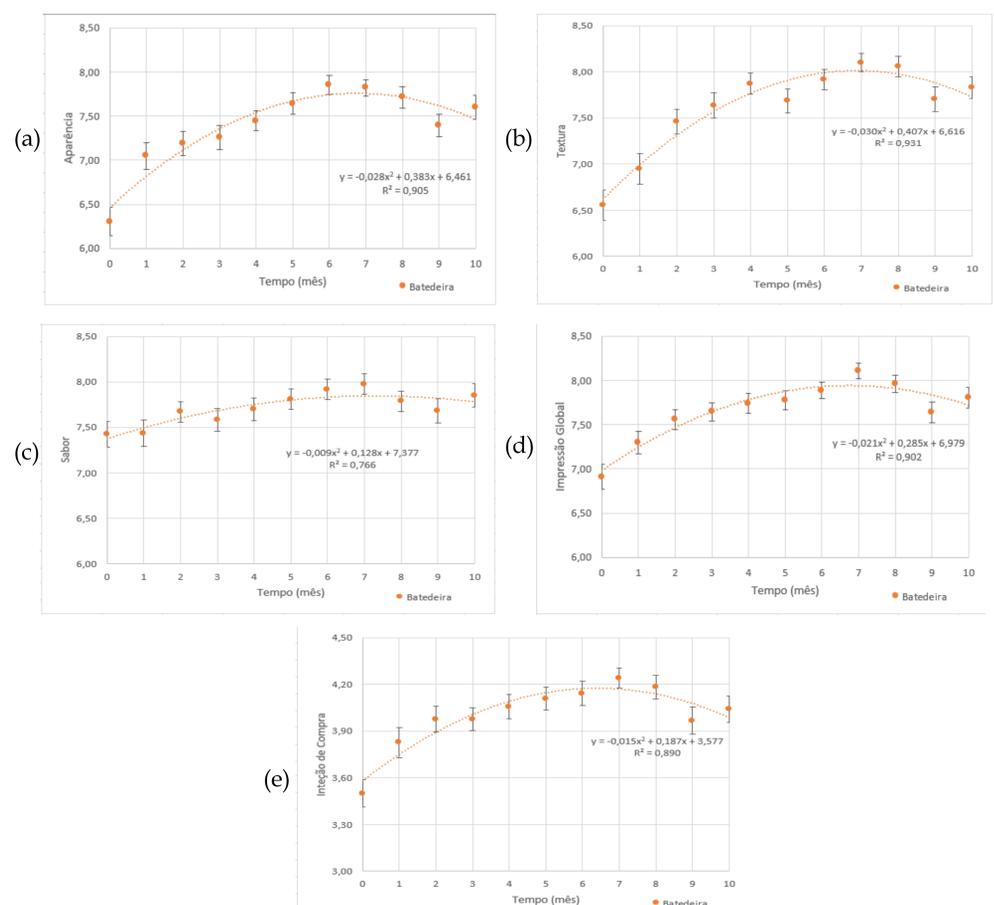


Apoio Financeiro

Agradecemos à Fapemig pelo financiamento do projeto APQ-03935-22 e bolsas de iniciação científica, ao CNPq pelas bolsas de iniciação científica e à Associação de Meliponicultores e Apicultores do Médio Paraopeba pela parceria.

Resultados

Figura 1. Gráfico de regressão linear do efeito do tempo em relação ao atributo. (a) Aparência, (b) Textura, (c) Sabor, (d) Impressão Global, (e) Intenção de Compra.



- A aceitação da aparência, da textura, do sabor e da impressão global variaram ($P < 0,05$) quadraticamente, com valor máximo de, respectivamente, 7,8, 8,0, 7,8 e 7,9 após cerca de 7 meses de armazenamento.
- A intenção de compra variou ($P < 0,05$) quadraticamente, com valor máximo de 4,2 após cerca de 6 meses de armazenamento.

Conclusões

O mel cremoso produzido em batedeira doméstica possui elevada qualidade sensorial e intenção de compra por uma vida de prateleira de, no mínimo, 10 meses armazenado à temperatura de 20 °C, demonstrando uma alternativa para os produtos apícolas com maior valor agregado.

Bibliografia

- BRASIL. Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Mel. Diário Oficial da União, v. 1, n. 204, p. 23, 2000.
- MINIM, V. P. R. **Análise Sensorial: Estudos com consumidores**. 4. ed. Viçosa: Editora UFV, 332p, 2018.