

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

SILVA, Janaina Mota Fiuza; CARVALHO, Naiara Barbosa; CONRADO, Jadson Martins; QUEIROZ, Ana Gabriela Oliveira Britto; TORRES FILHO, Robledo de Almeida; SILVA, Vanelle Maria

ODS 9 – Categoria: 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** pelo processo de cristalização controlada (DYCE, 1975). Avaliar as características sensoriais do mel cremoso ao longo do tempo é fundamental para assegurar sua qualidade.

Objetivos

Determinar a **vida de prateleira** do mel cremoso produzido em agitador mecânico e armazenado a 20 °C por meio de análises de **aceitação** e **intenção de compra**.

Metodologia

As análises sensoriais foram realizadas durante 10 meses, com 1.366 avaliadores, todos consumidores frequentes de mel.

Nome: _____	Data: ____/____/____	Idade: ____
Por favor, avalie a amostra utilizando a escala abaixo para indicar o quanto você gostou ou desgostou do produto. Enxague a boca após a avaliação de cada amostra e espere 30 segundos.		
9 - Gostei extremamente		
8 - Gostei muito		
7 - Gostei moderadamente		
6 - Gostei levemente		
5 - Indiferente		
4 - Desgostei ligeiramente		
3 - Desgostei moderadamente		
2 - Desgostei muito		
1 - Desgostei extremamente		
Comentários: _____		

Nome: _____	Data: ____/____/____	Idade: ____
Por favor, avalie a amostra utilizando a escala abaixo para indicar sua atitude/intenção de compra em relação ao produto. Enxague a boca após a avaliação de cada amostra e espere 30 segundos.		
5 - Certamente compraria		
4 - Provavelmente compraria		
3 - Talvez compraria		
2 - Provavelmente não compraria		
1 - Certamente não compraria		
Comentários: _____		

3 g de mel cremoso foram servidas em copos codificados aleatoriamente;
ANOVA e regressão linear foram realizadas com α de 5%.



Resultados

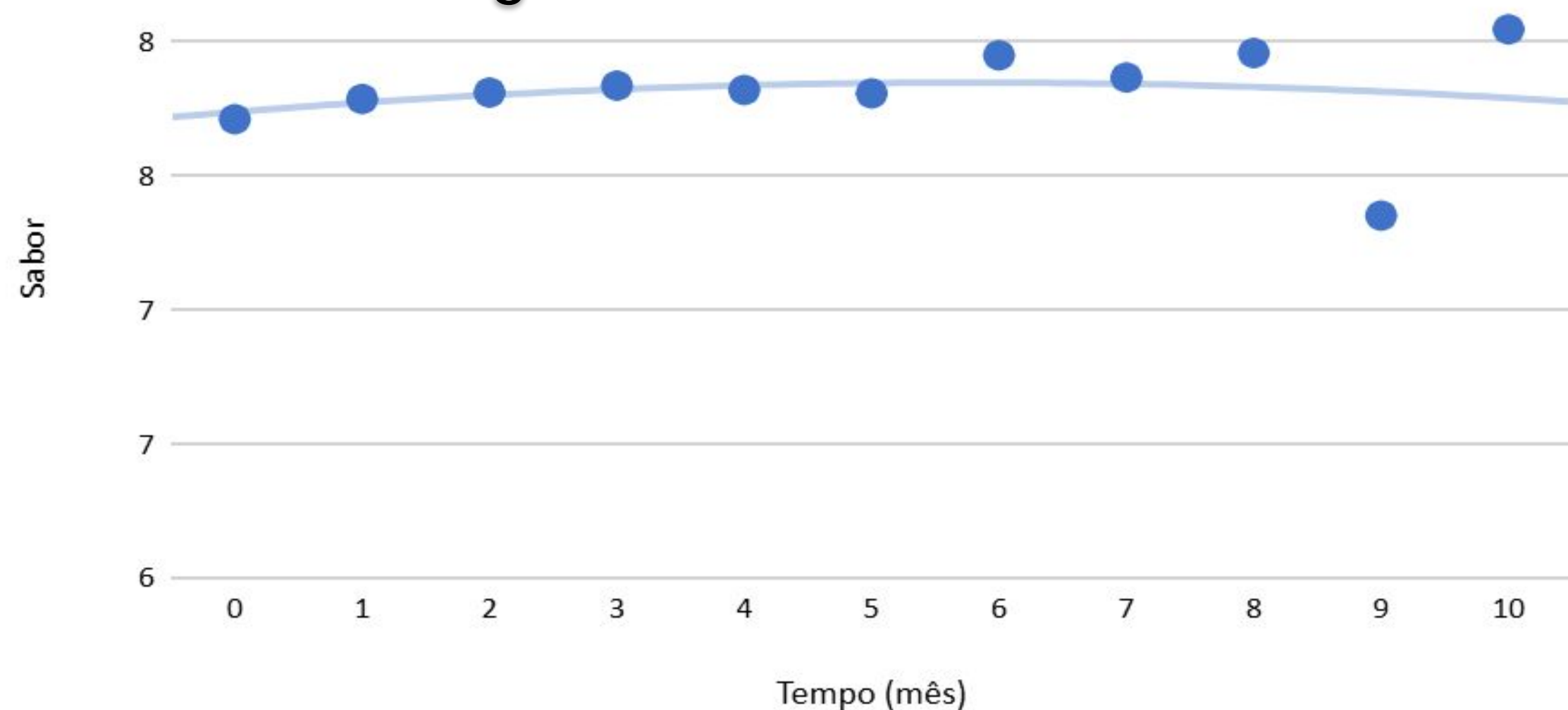
Aceitação

Os atributos de **aparência**, **sabor**, **textura** e **impressão global**, ficaram entre **7** (gostei moderadamente) e **8** (gostei muito) do 0 ao 10º mês;

Intenção de compra

A **intenção de compra** ficou entre **3** (talvez compraria) e **5** (certamente compraria), do 0 ao 10º mês.

Gráfico 1 - Regressão linear do atributo de sabor



A aceitação do sabor **não** foi afetada ($P>0,05$) pelo **tempo de armazenamento**.

Apoio Financeiro

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



Gráfico 2 - Regressão quadrática do atributo de aparência

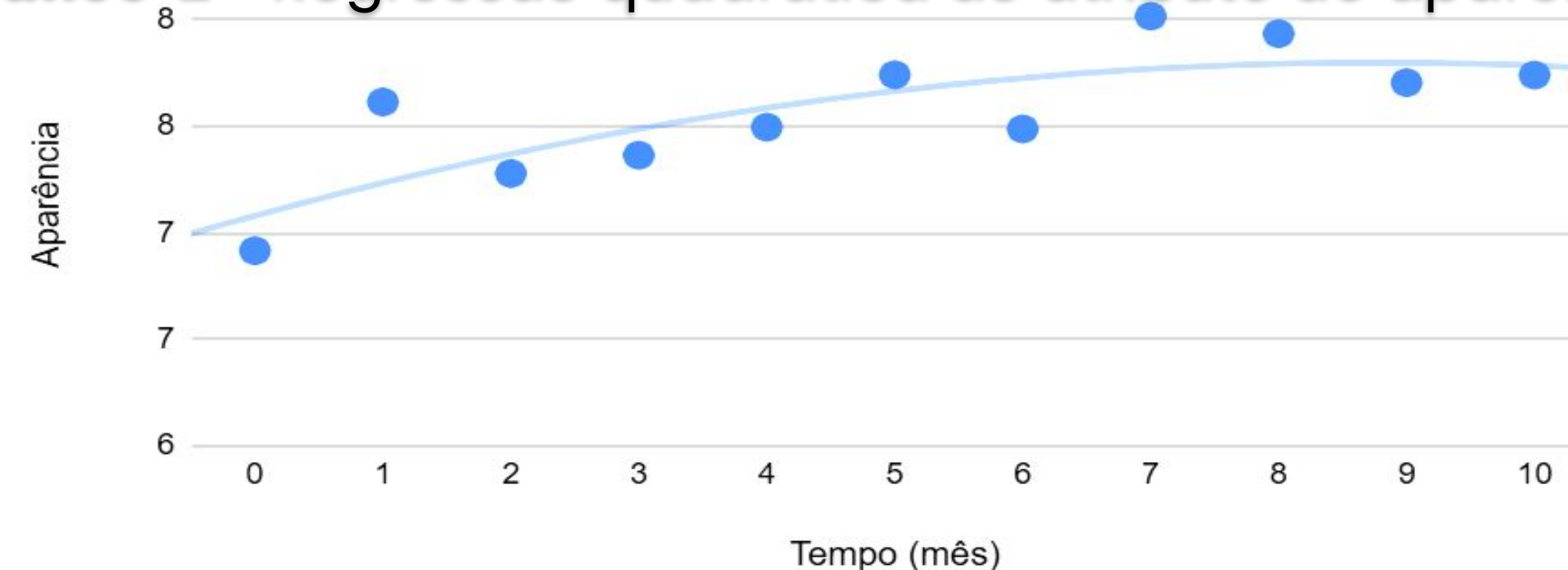


Gráfico 3 - Regressão quadrática do atributo de textura

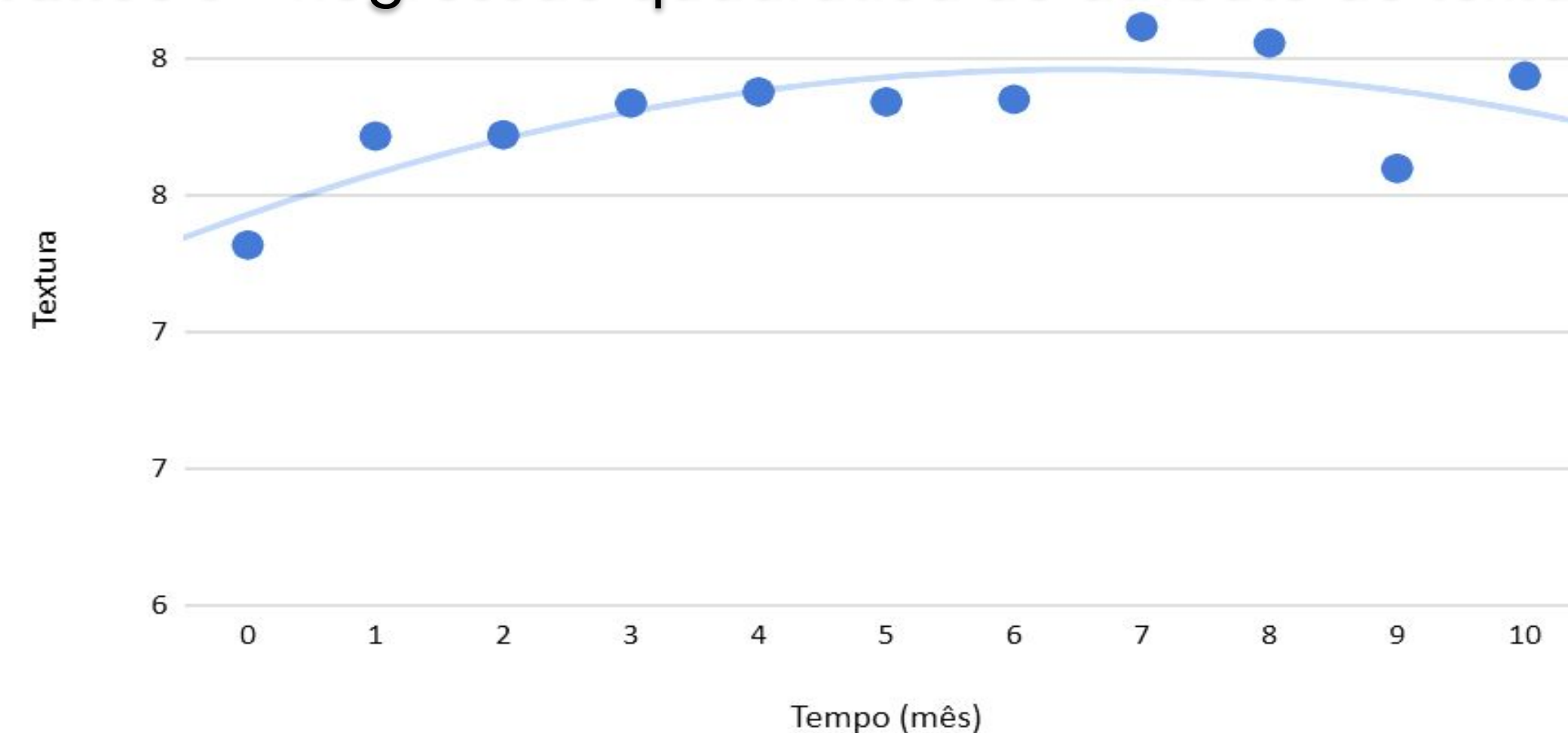
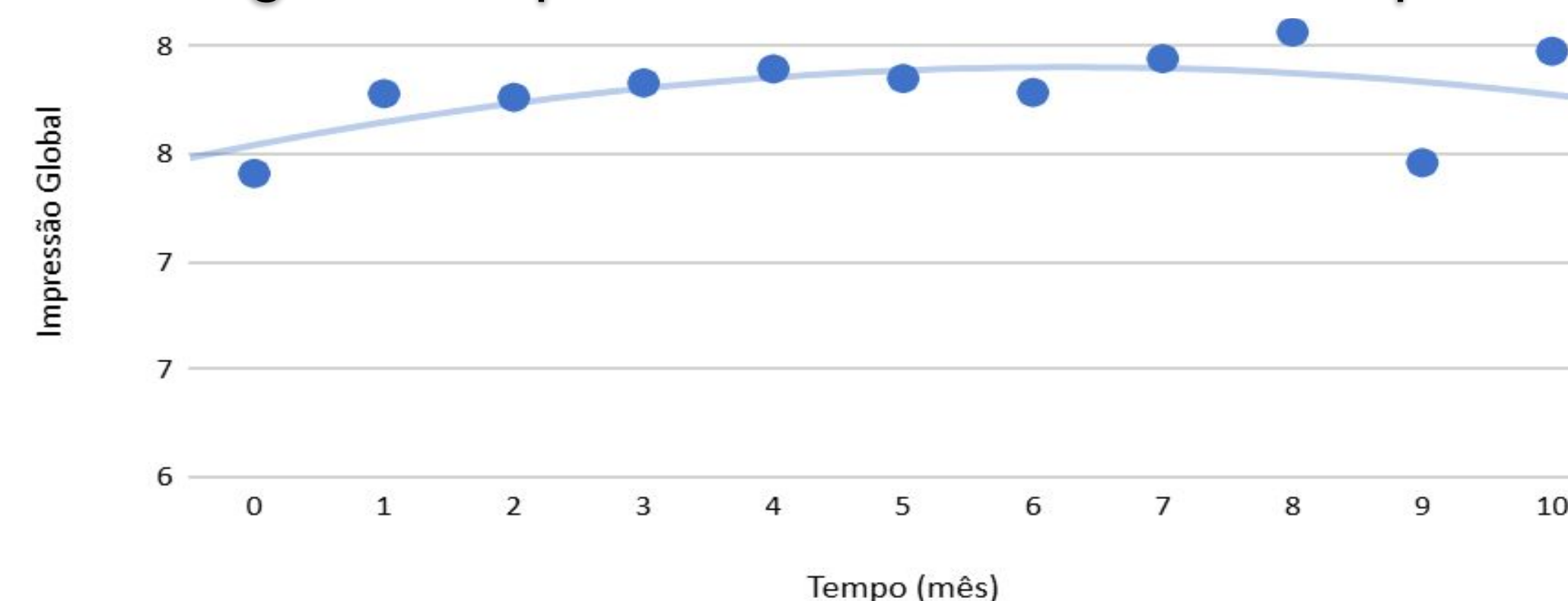


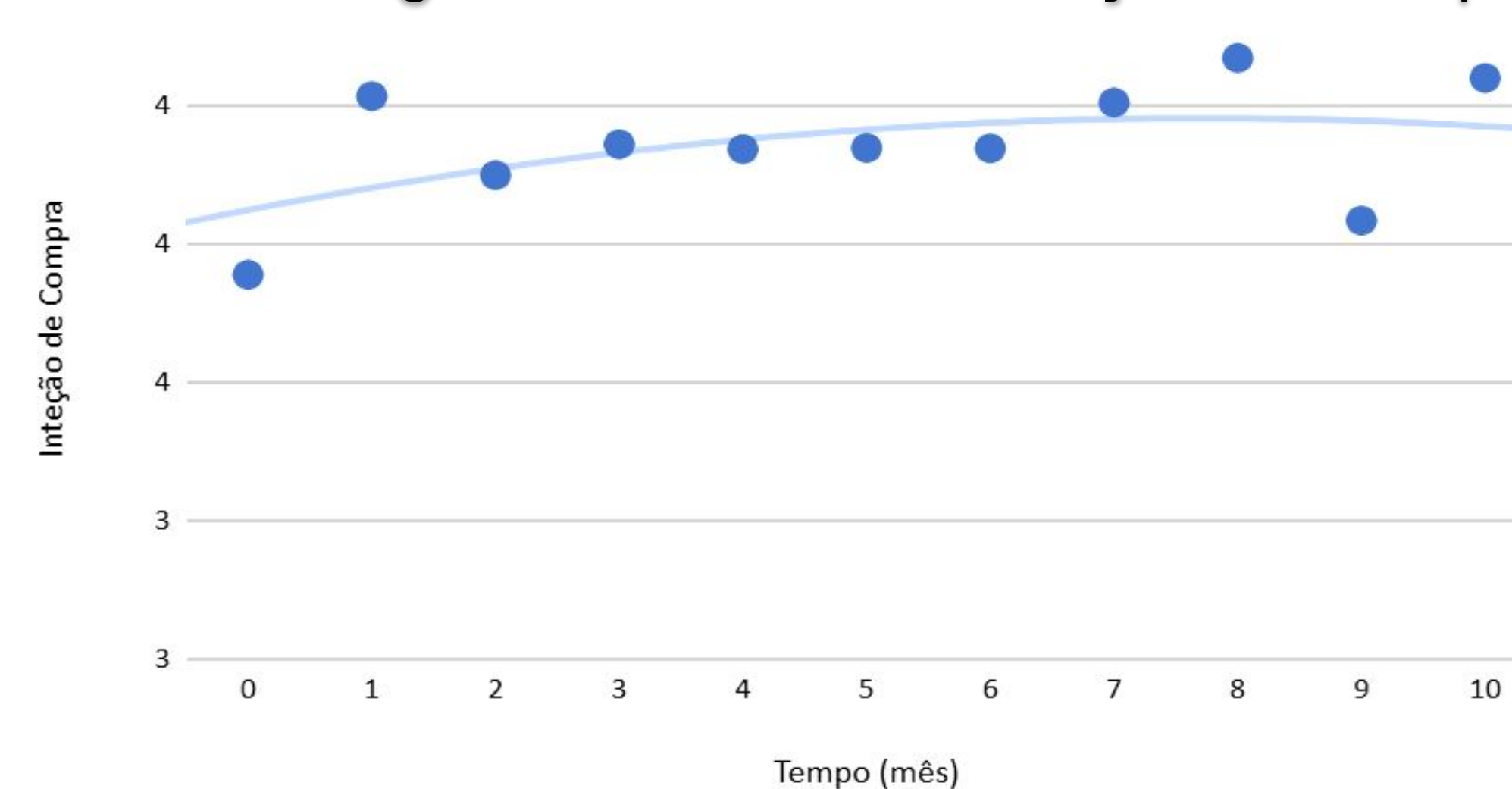
Gráfico 4 - Regressão quadrática do atributo de impressão global



As aceitações da aparência, da textura e da impressão global variaram ($P<0,05$) **quadraticamente**.

Com **valor máximo** de, respectivamente, 7,80 com 9 meses, 7,96 de 7 meses e 7,65 com 6 meses de armazenamento.

Gráfico 5 - Regressão linear da intenção de compra



A intenção de compra **aumentou linearmente** ($P<0,05$) de 4,02 até 4,21 ao longo do tempo.

Conclusões

O mel cremoso produzido em agitador mecânico apresentou elevada qualidade sensorial e boa intenção de compra por, no mínimo, **10 meses de armazenamento a 20 °C**. Os resultados demonstram o potencial do mel cremoso para a diversificação de produtos apícolas no Brasil.

Bibliografia

DYCE, E.J. 1975. **Producing finely granulated or creamed honey**. In: Honey (edited by Eva Crane). Crane, Russak and Company, Inc. NY