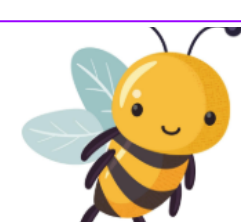


EFEITO DO MÉTODO DE PROCESSAMENTO SOBRE A ACEITAÇÃO SENSORIAL E INTENÇÃO DE COMPRA DE MÉIS CREMOSOS DURANTE O ARMAZENAMENTO

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

INDÚSTRIA, INOVAÇÃO E INFRAESTRUTURA
PESQUISA



Introdução

O mel cremoso é obtido por cristalização controlada, resultando em um produto de fácil espalhabilidade, semelhante à manteiga, mas mantendo as propriedades do mel *in natura* (KARASU et al., 2015; TAPPI et al., 2021). Determinar a vida de prateleira é essencial para garantir sua qualidade. Assim, a aceitação sensorial junto à intenção de compra são ferramentas fundamentais para essa avaliação (TAPPI et al., 2021).



Objetivos

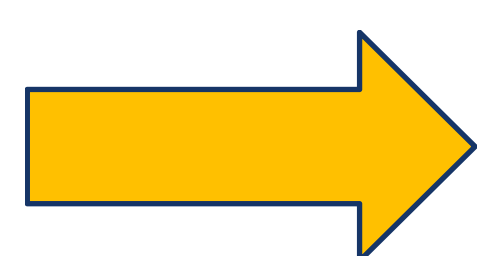
Avaliar o efeito do método de processamento (agitação em agitador mecânico e em batedeira doméstica) sobre a qualidade sensorial do mel cremoso durante o armazenamento.



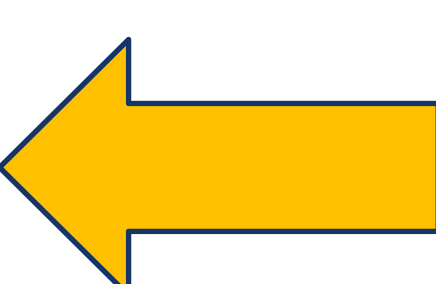
Metodologia

Análise sensorial, realizada mensalmente durante 10 meses, com 1366 consumidores habituais de mel, com idade igual ou superior a 18 anos.

Os avaliadores receberam duas amostras codificadas com 3 g de méis processados no agitador mecânico e na batedeira.



Avaliaram os atributos



Resultados



ANOVA
com α de 5%

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

O mel cremoso do agitador mecânico apresentou ($P < 0,05$) aparência, textura e impressão global ligeiramente mais aceitas que o mel cremoso da batedeira doméstica apenas nos meses 0 e 1.

Figura 1: Gráfico de resultado do atributo aparência.

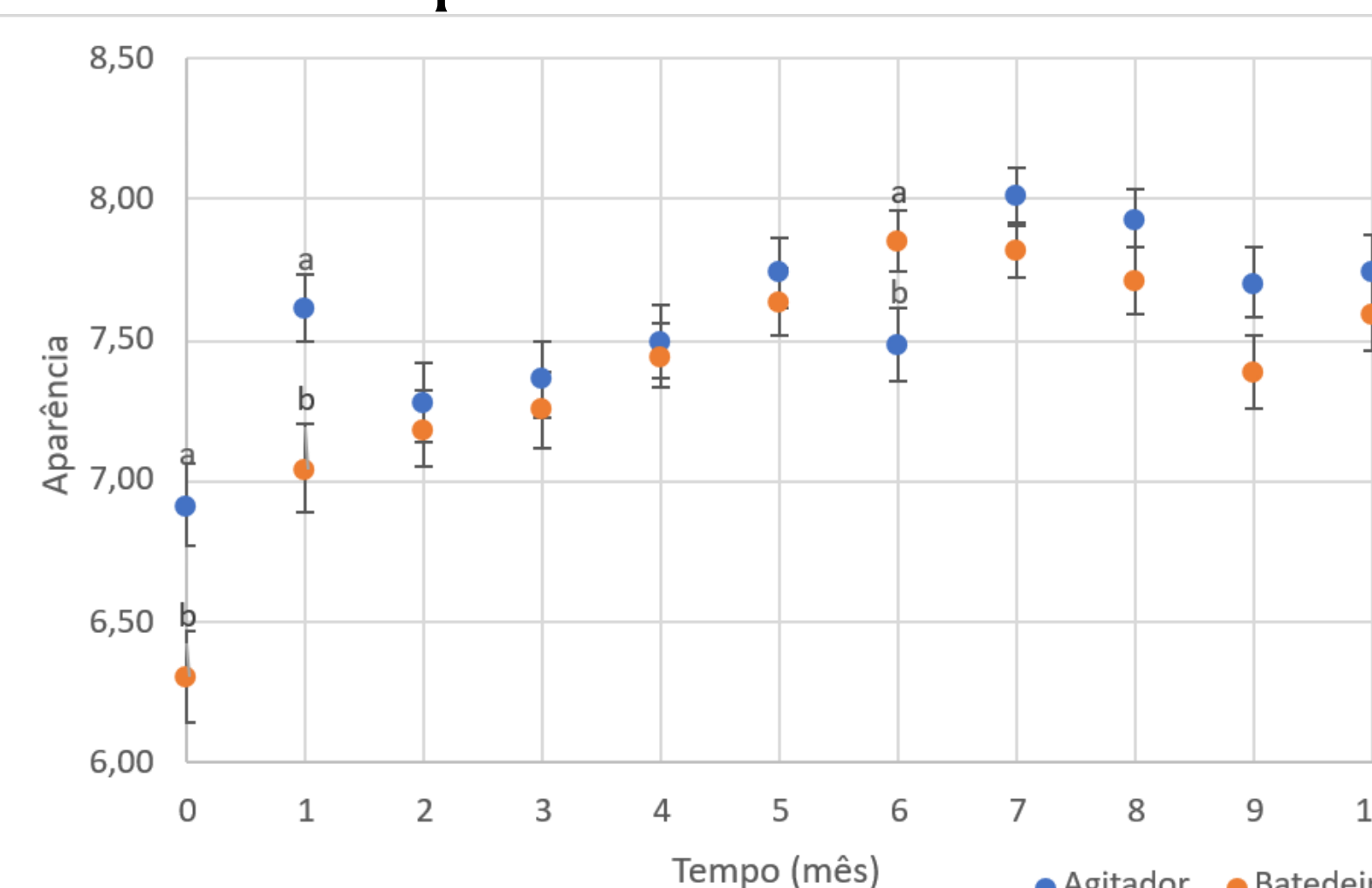
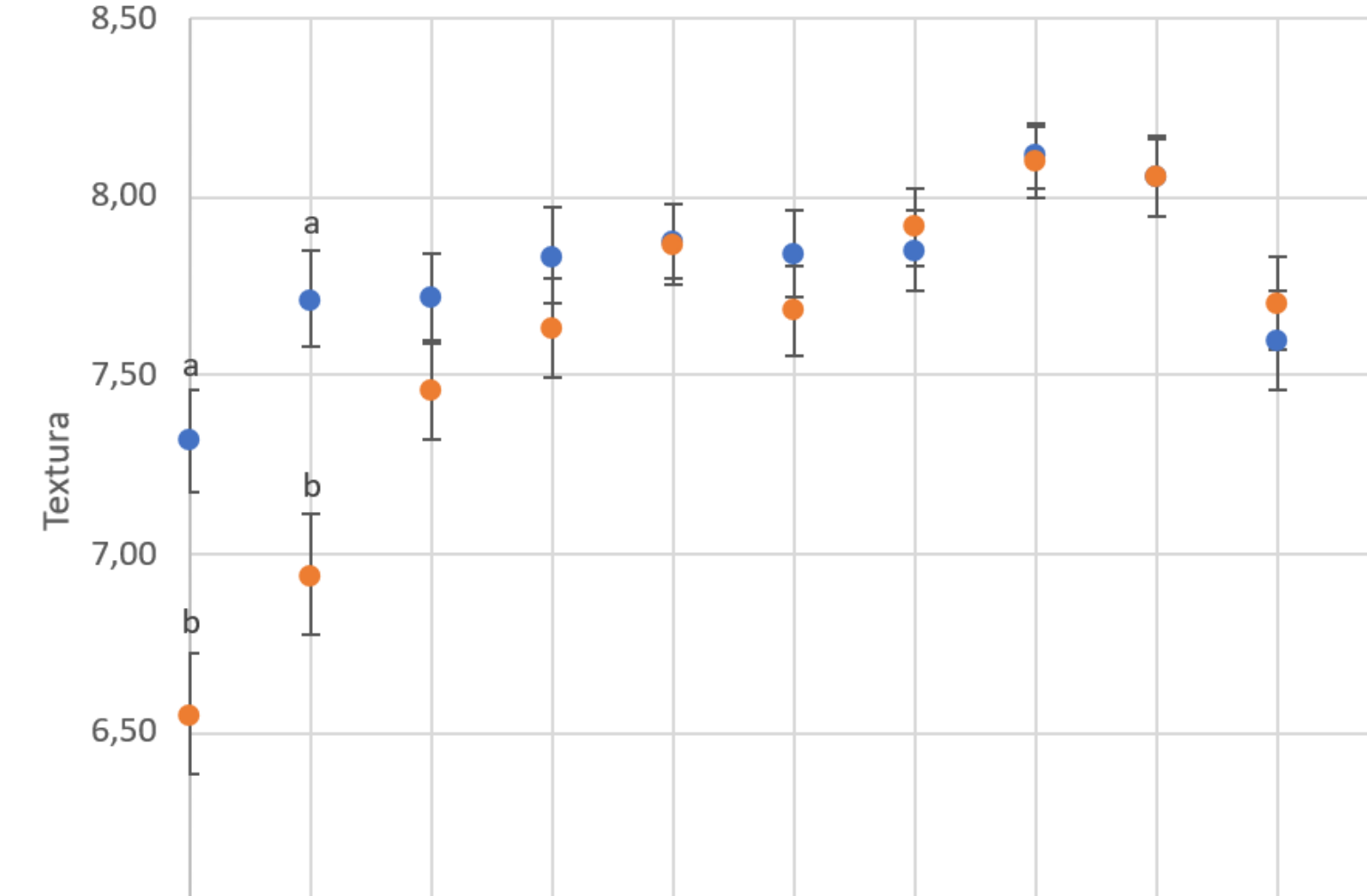


Figura 3: Gráfico de resultado do atributo textura.



Apesar de significativas ($P < 0,05$), essas variações foram pequenas

O mel cremoso do agitador mecânico apresentou ($P < 0,05$) aparência ligeiramente menos aceita que o mel cremoso da batedeira doméstica apenas no 6º mês.

Figura 2: Gráfico de resultado do atributo impressão global.

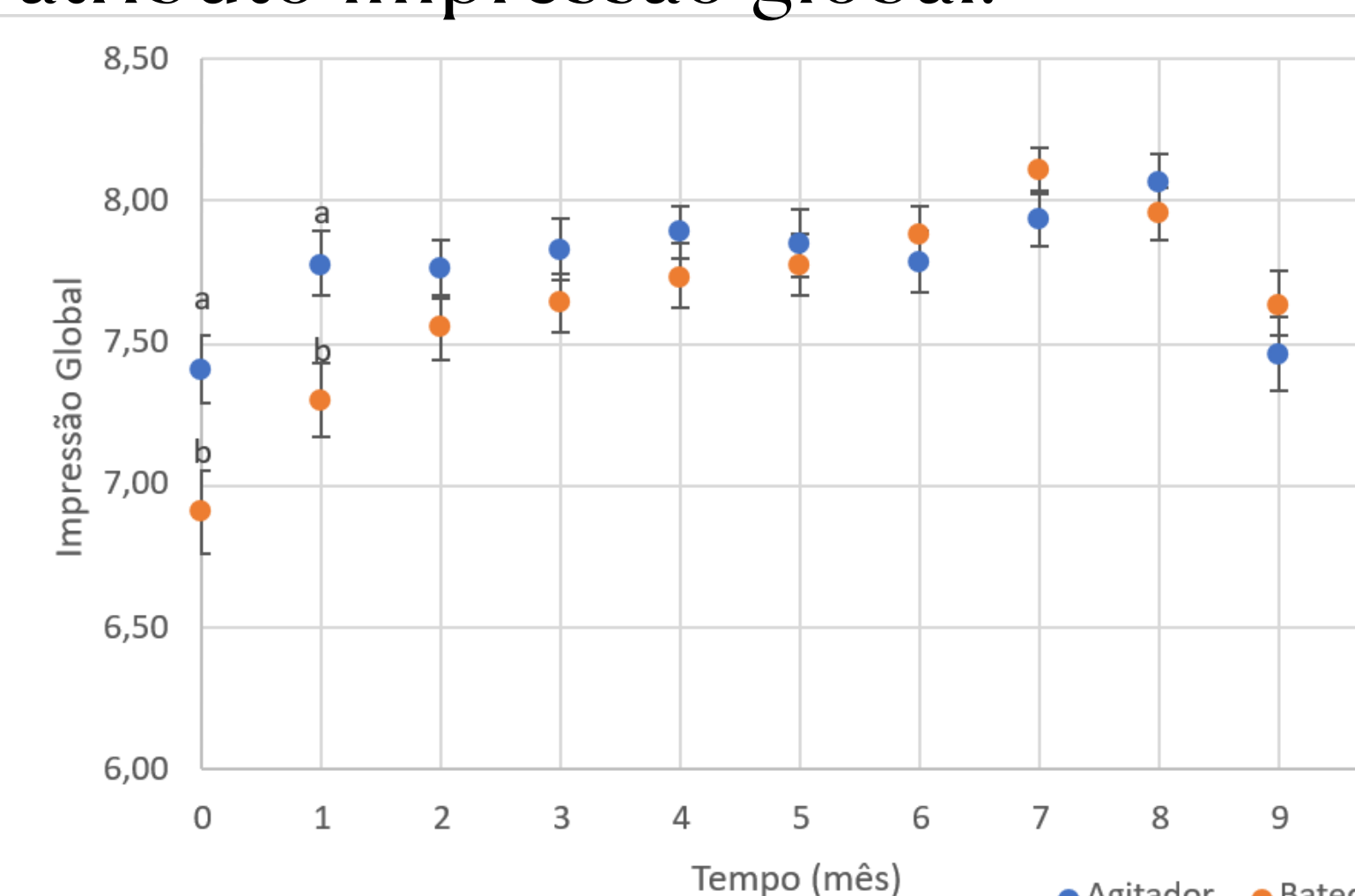
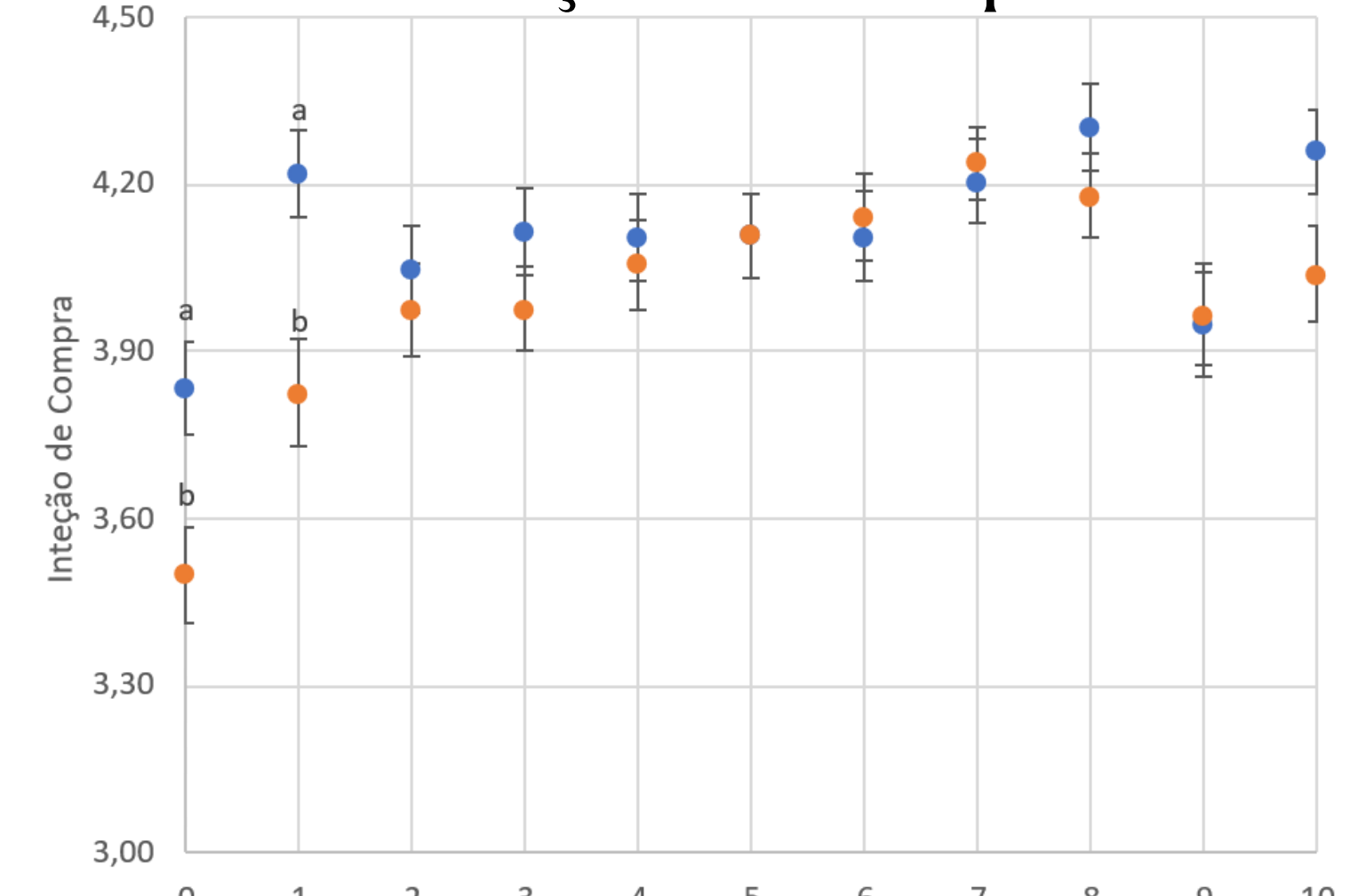


Figura 4: Gráfico de resultado do atributo intenção de compra.

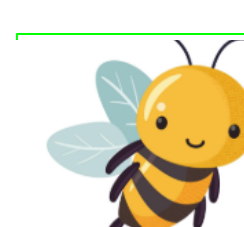


O sabor do mel cremoso não diferiu ($P > 0,05$) entre os equipamentos ao longo do tempo, situado entre “gostei moderadamente (7)” e “gostei muito (8)”.



Conclusões

O método de processamento apresentou pouco efeito na aceitação sensorial. Ambos os tipos de mel cremoso mantiveram qualidade sensorial durante 10 meses de armazenamento a 20 °C, mostrando potencial de mercado como produto apícola diferenciado e de maior valor agregado.



Bibliografia

KARASU, S. et al. Thermal loop test to determine structural changes and thermal stability of creamed honey: Rheological characterization. *Journal of food engineering*, v. 150, n. 150, p. 90-98, 2015.

TAPPI, S. et al. Physical and structural properties of honey crystallized by static and dynamic processes. *Journal of Food Engineering*, v. 292, n. September 2020, p. 110316, 2021.