



## Elaboração e Análise Sensorial de Pudim de Vinho

Mônica de Oliveira Maia<sup>1</sup>, Clarissa Maia de Aquino<sup>2</sup>, Junio João Martins<sup>2</sup>, Monique de Oliveira Maia<sup>2</sup>, Elaine de Oliveira Ferreira<sup>2</sup>, Marlene Nunes Damaceno<sup>3</sup>

<sup>1</sup>Graduanda do Curso de Bacharelado em Nutrição – IFCE Campus Limoeiro do Norte. e-mail: monicamaia\_@hotmail.com

<sup>2</sup>Graduandos do Curso de Tecnologia em Alimentos – IFCE Campus Limoeiro do Norte. e-mail: clarissa\_jbe@hotmail.com; junioamizade@hotmail.com; moniquemaia\_@hotmail.com; elaineteens@hotmail.com

<sup>3</sup>Professora – IFCE Campus Limoeiro do Norte. e-mail: marlene@ifce.edu.br

**Resumo:** O vinho é o produto obtido pela fermentação alcoólica total ou parcial da uva fresca, da amostada ou do mosto da uva. Esta bebida transforma um prato modesto realçando o sabor e enriquecendo sensorialmente a preparação. Nesse sentido, o presente trabalho objetivou elaborar e avaliar a aceitabilidade de um pudim de vinho através de teste sensorial. Após a elaboração do produto, realizou-se o teste de aceitabilidade com 40 consumidores, utilizando-se a Escala de Atitude de nove pontos, onde 9 representava a nota máxima “comeria sempre que tivesse oportunidade” e 1 representava a nota mínima “só comeria se fosse forçado(a)”. A média de aceitação do pudim de vinho foi de 7,3 pontos, correspondendo à faixa compreendida entre as notas “comeria frequentemente” e “comeria muito frequentemente”. Concluiu-se, portanto, que o pudim de vinho obteve uma boa aceitação pelos consumidores, indicando ser um produto viável para elaboração.

**Palavras-chave:** aceitação, consumidor, escala de atitude, sobremesa

### 1. INTRODUÇÃO

O vinho, segundo SANTOS (2003), é o produto obtido pela fermentação alcoólica total ou parcial da uva fresca, da amostada ou do mosto da uva. Sendo o mosto o produto obtido pelo esmagamento da uva fresca e madura. É composto de várias substâncias como: água; álcool, ácidos, compostos fenólicos, substâncias nitrogenadas, ésteres, aldeídos, anidrido sulfuroso e açúcares (FRANCISCATO, 2005).

O consumo de vinho teve início aproximadamente há 7.000 anos no Mediterrâneo, com sua comprovação benéfica à saúde em 1992, quando foi publicado o Paradoxo Francês. Desde então vem despertando atenção científica para os compostos e seus efeitos benéficos à saúde humana. Estudos realizados observaram que na França, apesar de o consumo elevado de gorduras saturadas, havia menor incidência de doenças coronárias, fato atribuído ao alto consumo de vinho (SOUZA *et al.*, 2006).

Segundo SIMON (2000), o vinho transforma o prato mais modesto no mais suntuoso. A quantidade varia de acordo com o objetivo, seja ele realçar o sabor de um prato ou enriquecer sensorialmente a preparação. A qualidade do vinho é um fator primordial, podendo ser utilizados vinhos de boa qualidade, que são encontrados com facilidade e ainda possuindo preços acessíveis (RIZZON *et al.*, 1999).

A análise sensorial é utilizada como instrumento para a avaliação da qualidade sensorial dos alimentos medindo e analisando as reações em relação às características dos mesmos, que possam ser diferenciadas pela avaliação humana (ABNT, 1993; DUTCOSKY, 2011). Consiste em um método de avaliação para a aceitação de alimentos no mercado, através do qual é possível promover o desenvolvimento de novos produtos, levando-se em consideração as preferências individuais do consumidor, e a reformulação de produtos já existentes no mercado, além de incentivar a otimização e a melhoria da qualidade dos mesmos. Para tanto, são realizadas pesquisas especificamente direcionadas às preferências do público alvo em questão (PEDRÃO e CORÓ, 1999; CARVALHO *et al.*, 2005; TEIXEIRA, 2007).

A determinação da aceitação pelo consumidor é parte essencial no processo de desenvolvimento ou melhoramento de produtos. O teste de escala de atitude é uma técnica que mede o grau de aceitação do produto com base em atitudes do provador em relação à frequência em que estariam dispostos a utilizar/consumir o produto. É recomendada em testes de aceitação de produtos com os quais os



consumidores não estão familiarizados utilizando uma escala previamente estabelecida sendo a análise dos resultados feita por meio da nota média da amostra quando se analisa apenas uma amostra (MINIM, 2006).

Sendo assim, este trabalho teve como objetivo elaborar e avaliar a aceitabilidade do pudim de vinho através do teste sensorial de escala de atitude.

## 2. MATERIAL E MÉTODOS

### Matéria-prima

Gelatina sem sabor, leite condensado, vinho tinto, suco de uva concentrado, creme de leite, açúcar.

### Elaboração do pudim de vinho

Levou-se ao liquidificador o creme de leite, leite condensado, vinho, uma parte do suco de uva concentrado e a gelatina sem sabor já diluída em água. O restante do suco de uva concentrado foi utilizado juntamente com o açúcar para a obtenção da calda.

Após o processamento em liquidificador, a mistura foi colocada em uma fôrma própria para pudim, a qual continha a calda, e levada ao congelador por 5 horas.

### Análise Sensorial – Teste de Aceitabilidade

O teste de aceitação sensorial do pudim de vinho foi realizado no Laboratório de Análise Sensorial do IFCE *Campus* Limoeiro do Norte, Ceará, com 40 provadores não treinados, selecionados aleatoriamente, entre estudantes e funcionários da referida instituição, sendo 18 homens e 22 mulheres, de faixa etária entre 20 a 40 anos. A participação no teste foi voluntária com assinatura do termo de consentimento livre e esclarecido que informava sobre o produto e o teste.

As amostras foram apresentadas em recipientes descartáveis e servidas aos provadores em temperatura de refrigeração. Foi empregado o teste de aceitação utilizando-se a Escala de Atitude de 9 pontos, onde 9 representava a nota máxima “comeria sempre que tivesse oportunidade” e 1 representava a nota mínima “só comeria se fosse forçado(a)”. Os resultados do teste de aceitabilidade foram submetidos a uma avaliação que considerou a média das notas obtidas do número total de consumidores.

## 3. RESULTADOS E DISCUSSÃO

Na Figura 1 está representado o percentual das respostas dos consumidores na aceitação do pudim de vinho através da aplicação do teste sensorial de escala de atitude.

De acordo com a Figura 1, observa-se que dos consumidores que participaram da pesquisa, 28% optaram pela nota 7 (comeria frequentemente), seguidos de 25% que gostaram e comeriam de vez em quando, 22% optaram pela nota 9 (comeria sempre que tivesse oportunidade) e apenas 5% optou pela nota 5 (comeria se estivesse acessível, mas não me esforçaria para isto). Dessa forma, verificou-se que o pudim de vinho foi bastante apreciado entre os participantes do teste.

A média obtida das amostras analisadas foi 7,3 pontos, que corresponde à faixa compreendida entre as notas “comeria frequentemente” e “comeria muito frequentemente”.

ABRÃO *et al.* (2012) ao avaliarem aceitação de bolo com vinho tinto, observaram que em relação à aparência, a preparação adquiriu uma coloração esverdeada, devido à reação da clara de ovo fazendo o meio se tornar mais ácido, coloração esta proporcionada pela antocianina. No mesmo estudo, a aparência foi considerada atrativa, sugerindo-se a possibilidade de utilização desta preparação para grupos infantis, por despertar a curiosidade e chamar a atenção. No que se refere à consistência, o bolo adquiriu uma consistência boa, cresceu, ficou “fofinho”. E em relação ao sabor, este foi considerado bom, com um suave gosto de vinho.

Os resultados obtidos corroboram com os obtidos por este autor, tendo em vista que o gosto de vinho no pudim encontrava-se suave, conferindo um sabor bem particular à preparação.

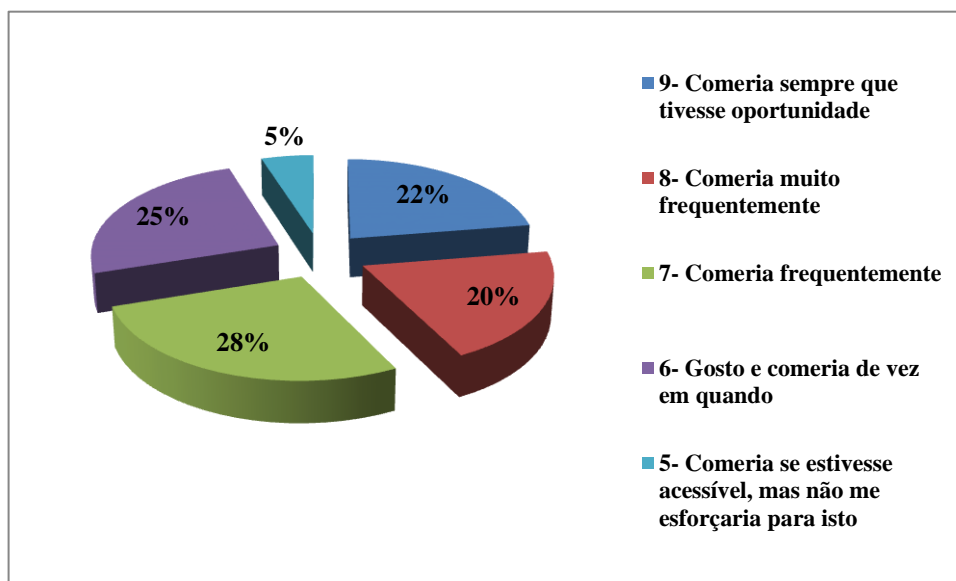


Figura 1 – Percentual de aceitação de pudim de vinho, Limoeiro do Norte, 2012.

## 6. CONCLUSÕES

A média de aceitação obtida para o pudim de vinho foi de 7,3 pontos, indicando que a maioria dos provadores consumiria frequentemente ou muito frequentemente este produto.

Concluiu-se, portanto, que o pudim de vinho obteve uma boa aceitação pelos consumidores, indicando ser um produto viável para elaboração.

## REFERÊNCIAS

ABNT. Associação Brasileira de Normas Técnicas. **Análise sensorial de alimentos e bebidas – terminologia - NBR 12806**, São Paulo: ABNT, 1993.

ABRÃO, D. H. F. da S.; MAYRINK, L. L.; REIS, R. S.; MAGALHÃES, T. C. A.; CASTRO, F. A. F. de. Bolo simples com vinho tinto. Disponível em: <[http://www.leea.ufv.br/docs/11\\_BOLO\\_SIMPLES\\_COM\\_VINHO\\_TINTO.pdf](http://www.leea.ufv.br/docs/11_BOLO_SIMPLES_COM_VINHO_TINTO.pdf)>. Acesso em: 2 jul. 2012.

CARVALHO, A. M.; JUNQUEIRA, A. M. R.; VIEIRA, J. V.; BOTELHO, R. Análise sensorial de genótipos de cenoura cultivados em sistema orgânico e convencional. **Horticultura Brasileira**, Brasília, v. 23, n. 3, p. 805-809, jul./set. 2005.

DUTCOSKY, S. D. **Análise sensorial de alimentos**. 3ª ed. rev. ampl. Curitiba: Champagnat, 2011.

FRANCISCATO F. Avaliação do consumo e aceitação de vinhos na cidade de Toledo – PR. **Trabalho de conclusão de curso**. Faculdade Assis Gurgacz, Cascavel, 2005.

MINIM, V. P. R. **Análise sensorial: estudos com consumidores**. Viçosa: Ed. UFV, 2006.

PEDRÃO, M. R.; CORÓ, F. A. G. Análise sensorial e sua importância na pesquisa de alimentos. **UNOPAR Científica Ciências Biológicas e da Saúde**, Londrina, v. 1, n. 1, p. 85-89, out. 1999.



RIZZON, L. A.; MIELE, A.; MENEGUZZO, J.; ZANUZ, M. C. Efeito de três processos de vinificação sobre a composição química e a qualidade do vinho Cabernet Franc. **Pesq. Agropec. Bras.**, Brasília, v. 34, n. 7, p. 1285-1293, jul., 1999.

SANTOS, S. P. Álcool e desinformação – Vinho e saúde. **Jornal da Associação de Medicina**, 2003.

SIMON, J. **Vinho e comida. Um guia básico e contemporâneo das melhores combinações de vinho e comida.** Tradução: Anna Quirino e Tiago Iranjan. São Paulo: Companhia das Letras, 2000.

SOUZA, G. G. et al. A uva roxa, *Vitis vinífera* L. (Vitaceae) – seus sucos e vinhos na prevenção de doenças vasculares. **Natureza on-line**, v. 4, n. 2, p. 80-86, 2006.

TEIXEIRA, K. R. **Análise sensorial.** Serviço Brasileiro de Respostas Técnicas (SBRT). Minas Gerais: CETEC, 2007. Disponível em: <<http://sbrt.ibict.br/acessoRT/5887>>. Acesso em: 27 mar. 2012.