

XVI SEMINÁRIO PARANAENSE DE MELIPONICULTURA

TEMA:
"ABELHAS-SEM-FERRÃO: CONHECER,
PRODUZIR E PRESERVAR"

20 E 21 DE OUTUBRO



CARACTERIZAÇÃO SENSORIAL DE BARRAS ALIMENTÍCIAS FORMULADAS COM INGREDIENTES PROVENIENTES DA FRUTICULTURA E MELIPONICULTURA AMAZÔNICA

XVI Seminário Paranaense de Meliponicultura, 16ª edição, de 20/10/2022 a 21/10/2022
ISBN dos Anais: 978-65-81152-98-7

SILVA; Isabelle Mota da ¹, ALBUQUERQUE; Valeria da Silva ², SILVA; Thatiani Carvalho da ³, TORRES; Rayandra da Silva ⁴, YAMAGUCHI; Klenicy Kazumy de Lima ⁵, REBELO; Kemilla Sarmiento Rebelo ⁶

RESUMO

Introdução: A Amazônia brasileira apresenta uma rica diversidade de espécies cujas flores podem ser utilizadas pelas abelhas-sem-ferrão para coleta de néctar e pólen que, após transformados respectivamente em mel e samburá pelas abelhas, são utilizados na alimentação da colmeia, assim como na alimentação humana. Devido ao elevado valor nutricional apresentado pelos produtos da Meliponicultura, verificou-se a importância de adicioná-los a produtos como as barras alimentícias, visando agregação de valor nutricional. Objetivos: A proposta do presente trabalho foi desenvolver barras alimentícias formuladas com mel, samburá e outros ingredientes originalmente amazônicos, além de analisar seus atributos sensoriais e intenção de compra pelos consumidores. Metodologia: Como ingredientes foram utilizados mel e samburá da abelha-sem-ferrão jandaíra (*Melipona* sp.), farinha de tapioca, castanha-da-amazônia (*Bertholletia excelsa*) e banana prata (*Musa* sp.). Foram desenvolvidas três diferentes formulações do produto (Formulação A, B e C), variando-se as proporções de mel e samburá (respectivamente, A: 11% e 6%, B: 12% e 4%, C: 13% e 5%). Essas formulações foram submetidas a testes afetivos, avaliando-se os atributos aparência, aroma, sabor e textura, através de uma escala hedônica não estruturada de 9 cm. Também foi avaliada a intenção de compra das formulações através de uma escala de 5 pontos. Os dados obtidos foram analisados por estatística descritiva e análise de variância (ANOVA). A comparação das médias foi analisada pelo teste de Tukey à 5% de significância. Todas as análises estatísticas foram realizadas no programa GraphPad Prism, versão 9 (San Diego, CA, EUA). Esta pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética da Universidade Federal do Amazonas (CAAE: 43767020.6.0000.5020). Resultados: Participaram da análise sensorial um total de 19 participantes, com idade variando de 18 a 30 anos, de ambos os sexos. A formulação B foi a mais bem avaliada quanto aos atributos

¹ Universidade Federal do Amazonas, isabellemotadasilva@gmail.com

² Universidade Federal do Amazonas, valeria2018albuquerque@gmail.com

³ Universidade Federal do Amazonas, thatianicarvalho4546@gmail.com

⁴ Universidade Federal do Amazonas, rayandrattores1998@gmail.com

⁵ Universidade Federal do Amazonas, klenicy@gmail.com

⁶ Universidade Federal do Amazonas, kemillasr@ufam.edu.br

aparência ($6,46 \pm 2,36$), aroma ($7,33 \pm 1,42$), sabor ($7,64 \pm 1,80$), textura ($7,11 \pm 2,05$) e impressão global ($7,41 \pm 1,69$). A formulação B também foi a que mais despertou interesse de compra nos participantes (63% certamente compraria). Já a formulação C foi a que despertou menor interesse de aquisição pelos provadores (11% provavelmente não compraria). Não houve diferença significativa entre as amostras em nenhum dos atributos analisados. Conclusão: A amostra B, com menor concentração de samburá, obteve a melhor aceitação sensorial pelos consumidores, indicando viabilidade de comercialização. A utilização de mel e samburá de jandaíra, bem como dos outros ingredientes amazônicos agregam valor ao produto desenvolvido, além de valorizar as cadeias produtivas da Meliponicultura e da Fruticultura na Amazônia.

PALAVRAS-CHAVE: Abelhas-sem-ferrão, Amazônia, Mel, Samburá, Testes afetivos