

**Aceitabilidade do leite de cabra adicionado de flavorizantes no campus de uma Universidade da cidade de São Luís - MA**

**<sup>1</sup>Sabrina Macedo dos Santos, <sup>1</sup>Marina Fernandes Dominici, <sup>2</sup>Daniela Ferreira Santana, <sup>1</sup>Luís Gustavo Siqueira Matias Ramos<sup>3</sup>Ana Cristina Ribeiro, <sup>3</sup>Lenka de Moraes Lacerda**

<sup>1</sup>Graduandos em Medicina Veterinária – UEMA. E-mail: [sabrina06ms@gmail.com](mailto:sabrina06ms@gmail.com)

<sup>2</sup>Médica Veterinária - UEMA

<sup>3</sup> Departamento de Patologia – UEMA

**Resumo:** O leite de cabra apresenta alto valor nutritivo e qualidade dietética, pois possui alta digestibilidade e pode ser consumido por pessoas alérgicas ao leite de vaca. Porém, há um preconceito no consumo deste leite, visto que as pessoas alegam que o mesmo apresenta um cheiro desagradável e sabor forte. Dessa forma, objetivou-se avaliar a aceitabilidade do leite de cabra adicionado de flavorizantes. Fez-se a degustação do leite de cabra adicionado de flavorizantes nos sabores chocolate e morango com 38 provadores, escolhidos de forma aleatória, no campus da Universidade Estadual do Maranhão. Os dados foram obtidos e analisados em porcentagem. Os resultados demonstraram que a maioria das pessoas gostou muito do leite de cabra adicionado de flavorizante de morango (55,26%) em relação ao adicionado de flavorizante de chocolate (39,47%).

**Palavras-chave:** leite caprino, flavorizante, aceitação sensorial

**Acceptability of goat milk added flavoring campus of the University of São Luis - MA**

**Abstract:** Goat's milk has a high nutritional value and dietary quality because it has high digestibility and can be consumed by people allergic to cow's milk. However, there is a bias in the consumption of this milk, as people claim it presents an unpleasant smell and strong taste. Thus, the objective was to evaluate the acceptability of the added flavoring goat milk. There was a tasting of goat milk added flavorings in chocolate and strawberry with 38 tasters, chosen at random, on the campus of the State University of Maranhao. The data were obtained and analyzed for percent. The results showed that most people liked goat added strawberry flavoring milk (55.26%) compared to the addition of chocolate flavoring (39.47%).

**Keywords:** goat milk, flavoring, sensory acceptance

**Introdução**

A demanda por produtos de origem animal de qualidade torna-se cada vez mais visada pelo mercado consumidor gerando a busca pela produção e processamento de alimentos cada vez mais elaborados e com certificação de qualidade garantida. Tal fato não é diferente para o leite caprino, o qual necessita da aplicação de métodos de produção e beneficiamento diferenciados para que sejam oferecidos produtos melhorados Raynal et al. (2008). O leite de cabra apresenta certas características próprias de qualidade que diferem do leite de outras origens, como a alta digestibilidade, hipoalergenicidade, e alta qualidade nutricional, as quais fazem com que seja altamente recomendado na dieta infantil, de idosos e nos casos de alergia ao leite de vaca Alférez et al. (2005). Neves (1992) observou que o leite de cabra submetido ao tratamento térmico de desidratação (leite em pó) conseguiu manter praticamente inalterados os seus valores nutritivos e biológicos durante um período de 120 e 150 dias. O leite de cabra em pó visa atender a consumidores mais exigentes quanto à praticidade e a qualidade. Dessa forma, objetivou-se com este trabalho avaliar a aceitabilidade do leite de cabra adicionado de flavorizantes no campus da Universidade Estadual do Maranhão, na cidade de São Luís, a fim de avaliar opções de consumo do mesmo.

**Material e Métodos**

O preparo das amostras do leite foi realizado no Laboratório de Físico-Química de Alimentos do curso de Medicina Veterinária da Universidade Estadual do Maranhão na cidade de São Luís. Para o preparo do leite adicionado de flavorizante de chocolate, foram utilizados 130g de leite de cabra em pó e 100g de achocolatado, devidamente pesados em balança apropriada, sendo posteriormente dissolvidos em 1L de água mineral. Para o preparo do leite adicionado de flavorizante de morango utilizou-se o mesmo protocolo, de acordo com as Boas Práticas de Manipulação de Alimentos. Cada mistura foi adicionada ao liquidificador por 2 minutos para a melhor homogeneização das mesmas. Após o preparo dos leites, estes

foram acondicionados em jarras e levados à geladeira até que atingissem a temperatura de 10°C sendo imediatamente servidos. A pesquisa foi realizada com 38 provadores não treinados, escolhidos de forma aleatória, no campus da UEMA. Cada uma das 76 amostras (38 de achocolatado e 38 de morango) foi servida em copos plásticos brancos de 50 mL, sendo que todas as pessoas degustaram os dois sabores. Entre a degustação de um sabor e outro cada provador tomou água mineral para a limpeza do palato e eliminação de interferência entre os sabores. Antes da degustação, os provadores foram esclarecidos sobre o teste de aceitabilidade, no qual avaliaram as amostras em relação à aceitação global, por meio de uma ficha de avaliação sensorial com escala hedônica de sete pontos, que variava de “desgostei muito” a “gostei muito”, sendo também questionados quanto à preferência.

### Resultados e Discussão

Os resultados obtidos nos testes de escala hedônica quanto à aceitabilidade global são apresentados na Figura 1. Verifica-se que as amostras de leite de cabra adicionadas de sabor morango obtiveram índice de aceitação (Gostei muito; Gostei moderadamente e Gostei ligeiramente) de 89,47%, enquanto a aceitabilidade das amostras adicionadas de achocolatado foi de 78,95%. Do total de 38 provadores que degustaram o leite de cabra adicionado de flavorizantes, a porcentagem de rejeição (Desgostei muito; Desgostei moderadamente e Desgostei ligeiramente) foi de 2,63% para o sabor morango e 10,52% para o achocolatado. Com relação aos indiferentes, 2 (5,26%) provadores marcaram a opção “não gostei, nem desgostei” em relação ao sabor de chocolate e 1 (2,63%) do sabor morango. Fisberg (1999) avaliou a aceitabilidade e tolerância do leite de cabra em crianças, observando que o grupo que ingeriu leite de cabra em pó teve aceitação superior ao leite de cabra UHT, enriquecido com ferro e vitaminas, em todas as faixas etárias, que mesmo assim manteve o dobro de aceitação em relação ao leite de vaca. Este fato corrobora com o presente estudo em que foi utilizado o leite de cabra em pó obtendo boa aceitação de ambos os sabores, sendo que quando os provadores foram questionados se substituiriam o leite de vaca pelo leite de cabra, a maioria respondeu que sim.

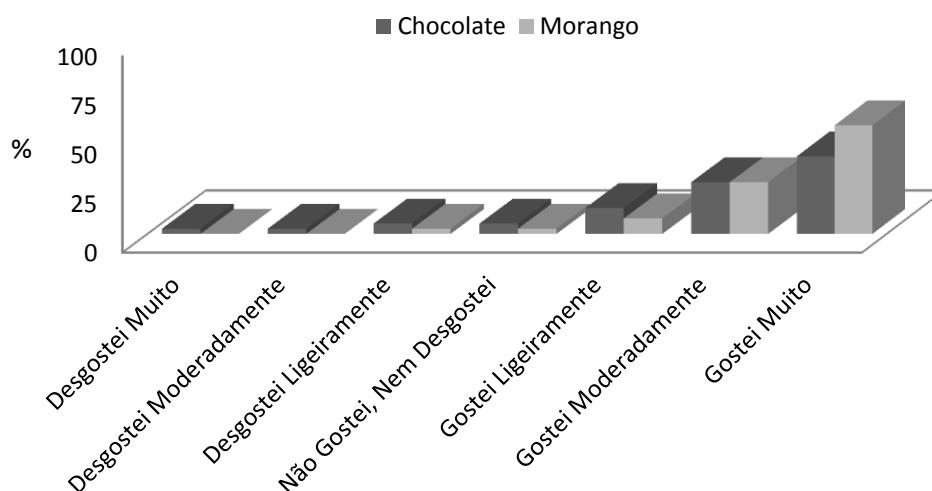


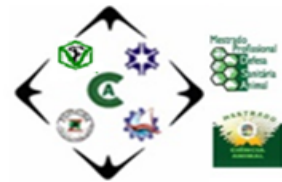
Figura 1 – Aceitabilidade do leite de cabra adicionado de aromatizantes sabor chocolate e morango, por provadores não treinados em São Luís, Maranhão.

### Conclusão

O leite de cabra adicionado de flavorizante de morango obteve melhor aceitação pela maioria dos provadores, sendo considerado, dessa forma, uma opção para consumo do leite de cabra principalmente por mascarar características citadas como entraves ao consumo, como o odor e sabor característicos do leite desta espécie.

### Literatura citada

ALFÉREZ, M. J. M.; LÓPEZ-ALIAGA, I.; NESTARES, T.; DIAZ-CASTRO, J.; BARRIONUEVO, M.; ROSS, P. B.; CAMPOS, M. S. Dietary goat milk improves iron bioavailability in rats with induced ferro penic anaemia in comparison with cow milk. **Journal of Dairy Research**, v.70, p.181-187 2005.



FISBERG, M.; NOGUEIRA, M; FERREIRA, A.M.A.; FISBERG, R.M. Aceitação e tolerância de leite de cabra em pré-escolares. **Pedriatria Moderna**, n.7, v.35,1999.

NEVES, R. Leite em pó valoriza a caprinocultura. **Manchete Rural**, Rio De Janeiro, v.5, n.64, p.42-45, 1992.

RAYNAL-LJUTOVAC, K.et al. Composition of goat and sheep milk products: **Anupdate. Small Ruminant Research**, v.79, p.57-72, 2008.