



## ACEITABILIDADE SENSORIAL DE MANTEIGA SALGADA DESENVOLVIDA NO INSTITUTO FEDERAL DE ALAGOAS CAMPUS SATUBA

SILVA, Lúcia Tâmara dos Santos<sup>1</sup>;  
LIMA, Almeida Levi Cavalcante<sup>2</sup>;  
FARIAS, Reuriane Correia<sup>3</sup>;  
SILVA, José Maria<sup>4</sup>;  
LYRA, Daniele<sup>5</sup>;

### RESUMO

Manteiga salgada nada mais é do que o derivado lácteo obtido da bateção de creme de leite com adição de até 2% de cloreto de sódio. Na atualidade, o perfil do consumidor atual está cada vez mais exigente em busca por produtos que atendam às suas expectativas por melhor qualidade. O objetivo deste estudo foi avaliar a aceitabilidade sensorial de manteiga salgada desenvolvida no Instituto Federal de Alagoas campus Satuba. A partir do creme de leite pasteurizado refrigerado, foi elaborada a manteiga salgada através de agitação mecânica (batedeira) constante do creme por 9 minutos. Em seguida, houve a medição de leitelho, lavagem da massa com água refrigerada, salga, malaxagem, envase e armazenamento sob refrigeração. A aceitabilidade sensorial da manteiga salgada desenvolvida foi executada através do teste afetivo e sua intenção de compra. Os dados obtidos demonstram boa aceitação sensorial ao observar a média de aceitação global e intenção de compra. Dessa forma, espera-se que a manteiga salgada seja vista como um produto de grande potencial inovador por apresentar boa aceitação sensorial que agregará valor e contribuirá para o crescimento da cadeia de laticínios.

**Palavras-chave:** aceitabilidade sensorial. Instituto federal de alagoas campus Satuba. Manteiga salgada.

<sup>1</sup>Doutorado em Zootecnia - Produção Animal, Professora do Instituto Federal de Alagoas, campus Satuba. Endereço: Instituto Federal de Alagoas, Campus Satuba, rua 17 de Agosto, S/N, Zona Rural, CEP 57120000 - Satuba, AL - Brasil. E-mail: [tamara.zte@hotmail.com](mailto:tamara.zte@hotmail.com). Telefone: (82) 99605-3305.

<sup>2</sup>Tecnólogo em Laticínios, pós-graduando em Gestão da Segurança dos Alimentos do SENAC. Endereço: Rua Cônego Hélio Lessa Souza, Residencial Melville Quadra B2, Santa Amélia, CEP 57063-160 - Maceió, AL - Brasil. E-mail: [lacl@outlook.com.br](mailto:lacl@outlook.com.br). Telefone: (82) 99836-7929.

<sup>3</sup>Tecnóloga em Laticínios, Analista microbiológica no Laboratório de Controle de Qualidade de Alimentos da UFAL. Endereço: Universidade Federal de Alagoas, campus A. C. Simões, BR 104 Norte, Tabuleiro dos Martins CEP: 57083-000. E-mail: [reuryanee@hotmail.com](mailto:reuryanee@hotmail.com). Telefone: (82) 3214-1080.

<sup>4</sup>Tecnóloga em Laticínios. Endereço: Instituto Federal de Alagoas, Campus Satuba, rua 17 de Agosto, S/N, Zona Rural, CEP 57120000 - Satuba, AL - Brasil. E-mail: [maryajhosee@hotmail.com](mailto:maryajhosee@hotmail.com). Telefone: (82) 99150-3493.

<sup>5</sup>Mestra em Ciências da Nutrição, Professora do Instituto Federal de Alagoas, campus Satuba. Endereço: Instituto Federal de Alagoas - Matriz. Rua Doutor Odilon Vasconcelos, Jatiúca, CEP 57035-660 - Maceió, AL - Brasil. E-mail: [prof.danielelifel@gmail.com](mailto:prof.danielelifel@gmail.com). Telefone: (82) 3194-1178.



## 1. Introdução.

Manteiga salgada é o derivado lácteo obtido da bateção de creme de leite com adição de até 2% de sal (BRASIL, 2017; BRASIL, 2001).

Na sociedade contemporânea, o perfil do consumidor atual está mais exigente na busca ascendente por produtos que atendam às suas expectativas por uma qualidade superior (OLIVEIRA, 2012).

Desse modo, buscou-se desenvolver manteiga salgada local e avaliar aceitabilidade sensorial.

## 2. Objetivo.

Analisar a aceitabilidade sensorial de manteiga salgada desenvolvida no Instituto Federal de Alagoas campus Satuba.

## 3. Métodos.

A pesquisa foi desenvolvida no Instituto Federal de Alagoas, campus Satuba. A partir do creme de leite pasteurizado (a 65°C/30 min), foi elaborada a manteiga através de agitação mecânica (batedeira) por 9 minutos do creme refrigerado. Em seguida, houve a medição de leitelho, lavagem da massa com água refrigerada, salga (2%), malaxagem, envase e armazenamento ( $\pm 8^{\circ}\text{C}$ ) (MONTEIRO et al., 2011).

A aceitabilidade sensorial da manteiga foi executada consoante normas do Instituto Adolf Lutz (2008). A análise ocorreu no Laboratório de Sensorial em maio de 2019 com 67 provadores não treinados, dentre eles servidores e terceirizados da instituição. As amostras foram servidas junto com a ficha de avaliação composta por escala hedônica estruturada de 9 pontos (entre gostei muitíssimo a desgostei muitíssimo), atributos sensoriais como aceitação global, cor, aroma, sabor, textura, espalhabilidade e escala de intenção de compra de 5 pontos (entre o certamente compraria a certamente não compraria), em cabines individuais, sob luz branca, em copinhos transparentes de 50 mL codificados com números aleatórios de três dígitos, contendo 10g de amostra à 4°C e colheres descartáveis para verificar espalhabilidade no pão de forma (INSTITUTO ADOLFO LUTZ, 2008).

## 4. Resultados e conclusões.

A tabela 1. apresenta a avaliação sensorial dos julgadores.

<sup>1</sup>Doutorado em Zootecnia - Produção Animal, Professora do Instituto Federal de Alagoas, campus Satuba. Endereço: Instituto Federal de Alagoas, Campus Satuba, rua 17 de Agosto, S/N, Zona Rural, CEP 57120000 - Satuba, AL - Brasil. E-mail: [tamara.zte@hotmail.com](mailto:tamara.zte@hotmail.com). Telefone: (82) 99605-3305.

<sup>2</sup>Tecnólogo em Laticínios, pós-graduando em Gestão da Segurança dos Alimentos do SENAC. Endereço: Rua Cônego Hélio Lessa Souza, Residencial Melville Quadra B2, Santa Amélia, CEP 57063-160 - Maceió, AL - Brasil. E-mail: [lacl@outlook.com.br](mailto:lacl@outlook.com.br). Telefone: (82) 99836-7929.

<sup>3</sup>Tecnóloga em Laticínios, Analista microbiológica no Laboratório de Controle de Qualidade de Alimentos da UFAL. Endereço: Universidade Federal de Alagoas, campus A. C. Simões, BR 104 Norte, Tabuleiro dos Martins CEP: 57083-000. E-mail: [reuryanee@hotmail.com](mailto:reuryanee@hotmail.com). Telefone: (82) 3214-1080.

<sup>4</sup>Tecnóloga em Laticínios. Endereço: Instituto Federal de Alagoas, Campus Satuba, rua 17 de Agosto, S/N, Zona Rural, CEP 57120000 - Satuba, AL - Brasil. E-mail: [marvajhosee@hotmail.com](mailto:marvajhosee@hotmail.com). Telefone: (82) 99150-3493.

<sup>5</sup>Mestra em Ciências da Nutrição, Professora do Instituto Federal de Alagoas, campus Satuba. Endereço: Instituto Federal de Alagoas - Matriz. Rua Doutor Odilon Vasconcelos, Jatiúca, CEP 57035-660 - Maceió, AL - Brasil. E-mail: [prof.danieleifal@gmail.com](mailto:prof.danieleifal@gmail.com). Telefone: (82) 3194-1178.

Tabela 1. Médias dos atributos sensoriais da manteiga.

<b>Amostra</b>	Aceitação global	Cor	Aroma	Sabor	Textura	Espalhabilidade
Padrão único	7,9	8,2	8,0	7,7	8,3	8,2

Fonte: autores, 2019.

A tabela 2. demonstra os valores de intenção de compra da manteiga.

Tabela 2. Intenção de compra.

<b>Amostra</b>	Compraria	Não compraria
Padrão único	89,5%	10,5%

Fonte: autores, 2019.

Os dados sensoriais demonstram boa aceitação com média de 7,9% e intenção de compra de 89,5% o que indica que os provadores comprariam o produto se estivesse no mercado. Dessa forma, espera-se que a manteiga salgada seja vista como um produto de grande potencial inovador por apresentar boa aceitação sensorial que agregará valor e contribuirá para o crescimento da cadeia de laticínios.

### 1. Referências

BRASIL. Ministério da Agricultura e Abastecimento – Secretaria de Defesa Agropecuária. Instrução Normativa nº 30, de 26 de Junho de 2001. **Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Manteiga**. Brasília: Ministério da Agricultura e Abastecimento. 26 jun. 2001. Disponível em: <[http://www.agais.com/normas/leite/manteiga\\_terra.htm](http://www.agais.com/normas/leite/manteiga_terra.htm)>. Acesso em 02 de julho de 2020.

BRASIL. **Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (RIISPOA)**, 108f. Decreto n. 9.013, de 29 de março de 2017. Regulamenta a Lei n. 1.283, de 18 de dezembro de 1950, e a lei nº 7.889, de 23 de

<sup>1</sup>Doutorado em Zootecnia - Produção Animal, Professora do Instituto Federal de Alagoas, campus Satuba. Endereço: Instituto Federal de Alagoas, Campus Satuba, rua 17 de Agosto, S/N, Zona Rural, CEP 57120000 - Satuba, AL - Brasil. E-mail: [tamara.zte@hotmail.com](mailto:tamara.zte@hotmail.com). Telefone: (82) 99605-3305.

<sup>2</sup>Tecnólogo em Laticínios, pós-graduando em Gestão da Segurança dos Alimentos do SENAC. Endereço: Rua Cônego Hélio Lessa Souza, Residencial Melville Quadra B2, Santa Amélia, CEP 57063-160 - Maceió, AL - Brasil. E-mail: [lacl@outlook.com.br](mailto:lacl@outlook.com.br). Telefone: (82) 99836-7929.

<sup>3</sup>Tecnóloga em Laticínios, Analista microbiológica no Laboratório de Controle de Qualidade de Alimentos da UFAL. Endereço: Universidade Federal de Alagoas, campus A. C. Simões, BR 104 Norte, Tabuleiro dos Martins CEP: 57083-000. E-mail: [reuryanee@hotmail.com](mailto:reuryanee@hotmail.com). Telefone: (82) 3214-1080.

<sup>4</sup>Tecnóloga em Laticínios. Endereço: Instituto Federal de Alagoas, Campus Satuba, rua 17 de Agosto, S/N, Zona Rural, CEP 57120000 - Satuba, AL - Brasil. E-mail: [maryajhosee@hotmail.com](mailto:maryajhosee@hotmail.com). Telefone: (82) 99150-3493.

<sup>5</sup>Mestra em Ciências da Nutrição, Professora do Instituto Federal de Alagoas, campus Satuba. Endereço: Instituto Federal de Alagoas - Matriz. Rua Doutor Odilon Vasconcelos, Jatiúca, CEP 57035-660 - Maceió, AL - Brasil. E-mail: [prof.danieleifal@gmail.com](mailto:prof.danieleifal@gmail.com). Telefone: (82) 3194-1178.



novembro de 1989, que dispõem sobre a Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal. Diário Oficial da União, Brasília, 30 mar. 2017, Seção 1, p. 3-27.

INSTITUTO ADOLFO LUTZ. Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz. v.4: **Métodos físico-químicos para análise de alimentos**, 4. ed. São Paulo: IMESP, 2008. 1000 p. p. 103-105.

MONTEIRO, A. A. et al. **Tecnologia de Produção de Derivados do Leite**. 2ª ed. p. 85. UFV, Viçosa, Minas Gerais, 2011.

OLIVEIRA, M. B.; **Avaliação de queijos ricota comercializados em Goiânia-Goiás e queijos processados com diferentes concentrações de leite e adicionados de proteínas de soja e cálcio**. 2012. 110 f. Dissertação (Mestrado em Ciência e Tecnologia de Alimentos) - Coordenação do Programa de Pós-Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos da Escola de Agronomia e Engenharia de Alimentos da Universidade Federal de Goiás, Goiânia, 2012.

<sup>1</sup>Doutorado em Zootecnia - Produção Animal, Professora do Instituto Federal de Alagoas, campus Satuba. Endereço: Instituto Federal de Alagoas, Campus Satuba, rua 17 de Agosto, S/N, Zona Rural, CEP 57120000 - Satuba, AL - Brasil. E-mail: [tamara.zte@hotmail.com](mailto:tamara.zte@hotmail.com). Telefone: (82) 99605-3305.

<sup>2</sup>Tecnólogo em Laticínios, pós-graduando em Gestão da Segurança dos Alimentos do SENAC. Endereço: Rua Cônego Hélio Lessa Souza, Residencial Melville Quadra B2, Santa Amélia, CEP 57063-160 - Maceió, AL - Brasil. E-mail: [lacl@outlook.com.br](mailto:lacl@outlook.com.br). Telefone: (82) 99836-7929.

<sup>3</sup>Tecnóloga em Laticínios, Analista microbiológica no Laboratório de Controle de Qualidade de Alimentos da UFAL. Endereço: Universidade Federal de Alagoas, campus A. C. Simões, BR 104 Norte, Tabuleiro dos Martins CEP: 57083-000. E-mail: [reuryanee@hotmail.com](mailto:reuryanee@hotmail.com). Telefone: (82) 3214-1080.

<sup>4</sup>Tecnóloga em Laticínios. Endereço: Instituto Federal de Alagoas, Campus Satuba, rua 17 de Agosto, S/N, Zona Rural, CEP 57120000 - Satuba, AL - Brasil. E-mail: [maryajhosee@hotmail.com](mailto:maryajhosee@hotmail.com). Telefone: (82) 99150-3493.

<sup>5</sup>Mestra em Ciências da Nutrição, Professora do Instituto Federal de Alagoas, campus Satuba. Endereço: Instituto Federal de Alagoas - Matriz. Rua Doutor Odilon Vasconcelos, Jatiúca, CEP 57035-660 - Maceió, AL - Brasil. E-mail: [prof.danielelifel@gmail.com](mailto:prof.danielelifel@gmail.com). Telefone: (82) 3194-1178.