

# 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 <sup>1</sup>, ALBUQUERQUE; Valeria da Silva <sup>2</sup>, SILVA; Thatiani Carvalho da <sup>3</sup>, TORRES; Rayandra da Silva <sup>4</sup>, YAMAGUCHI; Klenicy Kazumy de Lima <sup>5</sup>, REBELO; Kemilla Sarmiento Rebelo <sup>6</sup>

### 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

<sup>1</sup> Universidade Federal do Amazonas, isabellemotadasilva@gmail.com

<sup>2</sup> Universidade Federal do Amazonas, valeria2018albuquerque@gmail.com

<sup>3</sup> Universidade Federal do Amazonas, thatianicarvalho4546@gmail.com

<sup>4</sup> Universidade Federal do Amazonas, rayandrattores1998@gmail.com

<sup>5</sup> Universidade Federal do Amazonas, klenicy@gmail.com

<sup>6</sup> 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