



RESUMO

EIXO TEMÁTICO: ALIMENTOS DA SOCIOBIODIVERSIDADE E DESENVOLVIMENTO DE PRODUTOS

ANÁLISE DOS ATRIBUTOS SENSORIAIS E EMOÇÕES EVOCADAS A PARTIR DE UMA BEBIDA FERMENTADA COM INÓCULO DE KOMBUCHA E POLPA DE ARAÇÁ-VERMELHO

SUHRE, Taís¹; SANT'ANNA, VOLTAIRE²; KOTHE, CAROLINE ISABEL³; FRAZZON, JEVERSON¹

1 Universidade Federal do Rio Grande do Sul, taisuhre@gmail.com

2 Universidade Estadual do Rio Grande do Sul

3 Universidade Técnica da Dinamarca

Introdução: A kombucha, um chá fermentado tradicional, tem se destacado não apenas por seus atributos relacionados à saúde relatados pela sabedoria popular, mas também por sua versatilidade como cultura inicial na fermentação de substratos alternativos, como sucos de frutas. O araçá-vermelho (*Psidium cattleianum*) é uma fruta nativa do sul do Brasil, pertencente à família *Myrtaceae*, e classificada como planta alimentícia não convencional (PANC). Seu alto teor antioxidante e sabor doce e ácido a tornam uma candidata adequada para o desenvolvimento de novas bebidas fermentadas com apelo sensorial e voltado para a saúde. Apesar dos avanços na ciência sensorial, a relação entre as respostas sensoriais e emocionais em bebidas fermentadas à base de frutas permanece insuficientemente explorada, especialmente quando os consumidores são informados sobre os ingredientes e os benefícios associados. Portanto, o objetivo do trabalho foi relatar os atributos sensoriais e emoções evocadas a partir de uma bebida fermentada desenvolvida com inóculo de kombucha e polpa de araçá-vermelho e avaliar os efeitos da carbonatação e da pasteurização na aceitação.

Procedimentos metodológicos: A aceitação de 108 consumidores para quatro amostras (carbonatada + pasteurizada, carbonatada + não pasteurizada, não carbonatada + pasteurizada e não carbonatada + não pasteurizada) foi avaliada utilizando metodologias descritivas emergentes rápidas, incluindo mapeamento de atributos sensoriais e emoções. A análise de penalidades foi utilizada para identificar os atributos que influenciam a aceitação e a rejeição. Os consumidores também participaram de testes cegos e informados para avaliar o impacto da exposição ao conceito do araçá-vermelho. **Resultados:** A carbonatação influenciou a percepção de certos atributos sensoriais e melhorou a aceitação do consumidor. Os atributos que impulsionaram a aceitação incluíram teor alcoólico (sabor), frutado (sabor/aroma), doce (sabor/aroma), suave (aroma), cremoso (sensação na boca) e herbal (aroma). Os atributos associados à rejeição foram fermentado (aroma/sabor), azedo (aroma/sabor), intenso (aroma), vinagre (aroma/sabor) e amargo (sabor). A exposição ao conceito de araçá-vermelho aumentou as emoções positivas e diminuiu as emoções negativas entre os consumidores. **Conclusão:** Os resultados mostram implicações claras para a compreensão dos atributos que impulsionam a aceitação do consumidor por bebidas fermentadas de araçá-vermelho e apoiam a hipótese de que a kombucha pode ser utilizada como um inóculo para a produção de novas bebidas. O



CONGRESSO DE GASTRONOMIA & SOCIOBIODIVERSIDADE

14 A 16 DE AGOSTO DE 2025 | PORTO ALEGRE - RS

estudo buscou não apenas desenvolver um produto inovador e com características sensoriais agradáveis, mas também valorizar espécies nativas subutilizadas e promover uma alternativa viável e sustentável de aproveitamento de recursos locais.