

**NOVAS FACES DE UM CLÁSSICO – CARACTERIZAÇÃO SENSORIAL DE
SORVETES DE BAUNILHAS NEOTROPICAIS**

Renatha Tavares De Oliveira (renathat.oliveira@gmail.com)

Sandra Oliveira De Souza (sandraosouza@yahoo.com.br)

Carolina Cruzeiro Reis (carolinacruzairor@gmail.com)

Ana Laura Mourão Da Silva (ana.laura.msilva@edu.unirio.br)

Agnelli Holanda Oliveira (agnelli.holanda@embrapa.br)

Marcela De Alcantara (marceladealcantara@gmail.com)

Maria Gabriela Bello Koblitz (maria.koblitz@unirio.br)

Rosires Deliza (rosires.deliza@embrapa.br)

Ellen Mayra Menezes (ellen.menezes@unirio.br)

Ana Carolina Sampaio Doria Chaves (ana.chaves@embrapa.br)

Andrea Furtado Macedo (andrea.macedo@unirio.br)

A baunilha natural é apreciada pelo seu aroma único, marcante e complexo. Atualmente, a espécie *Vanilla planifolia* é responsável por suprir a maior parte da demanda global de baunilha. No entanto, a domesticação dessa espécie ocasionou a diminuição de sua base genética, tornando-a suscetível a doenças e a adversidades climáticas. Apesar do uso majoritário de *V. planifolia*, o gênero *Vanilla* é diverso e os parentes silvestres da espécie cultivada constituem um valioso recurso genético. Além disso, as diferentes espécies de baunilhas

podem trazer inovação para o mercado, uma vez que seus frutos apresentam composições químicas distintas que lhe conferem características sensoriais singulares. O Brasil abriga grande parte da diversidade do gênero e estudos recentes acerca das baunilhas brasileiras têm demonstrado seu potencial promissor na aplicação em alimentos. O presente estudo objetivou, portanto, caracterizar sensorialmente e avaliar a aceitação de sorvetes aromatizados com baunilhas da biodiversidade neotropical. Para isso, foram preparados sorvetes de base láctea, aromatizados ou não (controle) com os extratos hidroalcoólicos (50%, v/v) das espécies *V. planifolia* (VP), *V. chamissonis* (VCH), *V. cribbiana* (VCRIB), *V. pompona* (VPOMP) e, para comparação, um extrato natural comercial de baunilha (ENC). As amostras foram avaliadas sensorialmente por 204 consumidores, utilizando-se as metodologias de escala hedônica e Rate-All-That-Apply (RATA), esta última para avaliar a aparência, aroma, textura, sabor e sabor residual. A utilização dos extratos de baunilha influenciou significativamente a aceitação dos sorvetes pelos consumidores ($p \leq 0.05$). A amostra aromatizada com extrato da espécie nativa VCRIB obteve a maior média de aceitação global (7.1 ± 1.99), não diferindo significativamente das amostras aromatizadas com a tradicional VP e com o extrato comercial. O sorvete com VCH obteve a menor média de aceitação global (6.3 ± 2.01), e não diferiu significativamente de VPOMP e do controle (sem baunilha). O sorvete aromatizado com ENC apresentou as maiores notas para os atributos “aroma de baunilha”, “aroma doce”, “gosto de baunilha”, “gosto doce” e “sabor residual de baunilha”, diferindo significativamente das demais amostras. Em relação ao “aroma doce”, “aroma de baunilha” e “sabor residual de baunilha”, as amostras de VP e VCRIB apresentaram notas elevadas que, embora inferiores ao ENC, foram significativamente maiores que a amostra controle. Os resultados obtidos corroboram estudo recente que apontou a espécie VCRIB como promissora para o mercado. Quanto ao atributo “sabor baunilha”, as amostras VCH e controle obtiveram as menores notas e não diferiram significativamente entre si. Os sorvetes com VCH e VPOMP apresentaram as maiores notas para os atributos de aroma, sabor e sabor residual de erva-doce. As espécies VCH e VPOMP pertencem ao grupo filogenético *Vanilla pompona*, e caracterizam-se pela presença de compostos anísicos na composição volátil de seus frutos, fato que pode ter influenciado a aceitação dessas amostras. A valorização de espécies nativas evidencia sua relevância para a bioeconomia brasileira e ressalta a importância da conservação da diversidade genética do gênero *Vanilla* e de seus habitats.

Palavras-chave: vanilla spp; aroma natural; percepção sensorial.