

Autora: Fernanda Midori Durso

Orientadora: Profa. Dra. Eliana Paula Ribeiro

RESUMO

O objetivo deste trabalho foi caracterizar os aspectos sensoriais determinantes do tempo de vida de prateleira dos sorvetes artesanais e verificar por meio de pesquisa de campo, quais práticas são atualmente adotadas pelos estabelecimentos para controle de validade deste produto. Foi aplicado um questionário estruturado em quatro sorveterias artesanais na cidade de São Paulo, com a finalidade de conhecer os parâmetros utilizados pelas mesmas para determinar o prazo de validade dos sorvetes de massa comercializados. As perguntas desenvolvidas foram baseadas nas recomendações relevantes coletadas durante a revisão literária sobre vida de prateleira de sorvetes, assim como funcionalidade de ingredientes, processamento e manutenção do padrão de qualidade até o momento de consumo. A pesquisa de campo realizada demonstrou que algumas sorveterias não priorizam o aspecto sensorial, as que reconhecem os atributos de qualidade citaram que: arenosidade, presença de cristais de gelo, “liguento”, separação de fases, perda da estabilidade e perda da cor são características determinantes para permanência de um sorvete em exposição na área de vendas. Apesar do reconhecimento da problemática, nenhum dos estabelecimentos possui ou pratica um plano de avaliação para análise dessas ocorrências com o objetivo de evitar o máximo possível o descarte ou até mesmo correção das falhas durante alguma etapa do processo, antecipando-se a indesejada condenação do produto que acarreta uma perda significativa na lucratividade. Funcionários despreparados muitas vezes não sabem reconhecer as alterações sensoriais, ou se sabem, não possuem conhecimento para evitar ou retardar essas alterações.

Palavras-chave: Gelados comestíveis. Qualidade. Alterações sensoriais. Prazo de validade.