

Trabalho apresentado no 25º CBCENF

Título: ANÁLISE DESCRITIVA POR ORDENAÇÃO: APLICAÇÃO NA CARACTERIZAÇÃO SENSORIAL DE PICOLÉ PARA TRATAMENTO DA SEDE

Relatoria: Carla Brandao de Oliveira
Aline Korki Arrabal Garcia

Autores: Marilia Ferrari Conchon
Leonel Alves Nascimento
Ligia Fahl Fonseca

Modalidade: Pôster

Área: Tecnologia, empreendedorismo e inovação no cuidado em Enfermagem

Tipo: Pesquisa

Resumo:

A sede é um sintoma multifatorial presente em pacientes cirúrgicos, renais crônicos, pacientes críticos, grandes queimados entre outros^{1,2}. Diante de um sintoma tão prevalente, identificar e tratar a sede de pacientes tem sido um desafio.³ Dentre as estratégias de alívio da sede um picolé foi proposto e desenvolvido pelo Grupo de Estudos e Pesquisa da Sede. Uma etapa essencial no desenvolvimento de novos produtos é a análise sensorial, que através de testes, pode identificar as preferências e satisfação dos consumidores diante das características de um produto⁴. O objetivo do estudo foi definir a amostra com melhor aceitação entre os voluntários saudáveis, que posteriormente será avaliada por pacientes cirúrgicos. Etapa um: desenvolver formulação básica, acrescentando cor e sabor, com definição de duas amostras. Etapa dois: Análise Descritiva por Ordenação, etapa realizada em laboratório de análise sensorial, com 21 provadores não treinados. Etapa três: teste de ordenação de preferência com 60 avaliadores não treinados. Etapa quatro: teste de aceitação realizado com 60 avaliadores não treinados. Durante as etapas dois e três foram apresentados pares de amostras (definidas como A e B durante a etapa um) e solicitado aos participantes que descrevessem as similaridades e as diferenças entre as amostras. Os testes foram aplicados após a aceitação do participante que assinou termo de consentimento livre e esclarecido. Os critérios de seleção foram idade entre 18 a 65 anos, preferencialmente em jejum de duas horas. Como critérios de exclusão o participante não poderia ser tabagista e estar com quadro gripal acentuado, ou apresentar alguma patologia que interferisse em paladar ou olfato. As coletas foram realizadas nos meses de maio a outubro de 2022. Os principais atributos levantados foram cor verde, sabor limão, sabor menta e sabor residual de menta. Foram considerados os atributos mais citados pelos participantes. Para teste de preferência para cada atributo foi utilizado teste de Friedman não identificando diferenças estatisticamente significativas entre as amostras. Para o teste de aceitação também não houve diferença significativa entre as amostras. Para definição da amostra com melhor aceitação foi utilizado o índice de aceitabilidade do sabor (Picolé A 55%). Não foram identificadas preferências ou diferenças entre as amostras por parte dos avaliadores.