LEITE UHT TRADICIONAL X SEM LACTOSE: DIFERENÇA E ACEITAÇÃO PELOS CONSUMIDORES

Gabrielle da Silva Vargas Silva¹; Lourran Araujo de Souza¹; Amanda Antunes Porto¹; Miriam Thereza da Fonseca¹; Yasmin Bezerra Cavalcanti Barcellos¹; Mayara Freitas Lima²; Ellen Mayra Menezes Ayres¹ (ellen.menezes@unirio.br)

1 Escola de Nutrição, Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro (*UNIRIO*), Brasil.

2 Departamento de Tecnologia de Alimentos, Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro (UFRRJ), Brasil.

O leite sem lactose foi desenvolvido pela indústria para atender indivíduos que possuem inabilidade em digerir completamente esse dissacarídeo, buscando-se um produto com as mesmas características nutricionais e sensoriais do leite convencional, pois se sabe que esse possui grande valor nutricional, sendo fonte de proteínas de alto valor biológico, vitaminas e minerais, principalmente de cálcio. Alimentos “isentos de lactose” são aqueles em que a quantidade de lactose foi reduzida a $\leq 10\text{mg}/100\text{g}$ ou ml do alimento pronto para o consumo. Essa redução ocorre pela degradação ocasionada pela enzima lactase tendo como produto a glicose e a galactose. Com isso, consumidores intolerantes passaram a apresentar uma opção a sua dieta, ou mesmo para aqueles saudáveis caso queiram limitar a lactose. O objetivo desse trabalho foi avaliar se há diferença perceptível entre os leites UHT integral tradicional e sem lactose, e sua aceitação e intenção de compra por consumidores desses produtos. Três diferentes marcas de leite integral foram utilizadas, sendo considerada cada uma das duas versões (tradicional e sem lactose), totalizando 6 amostras. Foi realizado teste triangular, de aceitação e de intenção de compra com 70 consumidores escolhidos aleatoriamente. A aceitação foi avaliada por escala hedônica semi-estruturada de 9 pontos (1- desgostei extremamente, 5- nem gostei/nem desgostei, 9- gostei extremamente) e a intenção de compra por escala semi-estruturada de 5 pontos (1- certamente compraria, 3- talvez comprasse/ talvez não comprasse, 5- certamente compraria). O número de acertos do teste triangular foi consultado na tabela ao nível de significância 5% e os outros dados submetidos à ANOVA e teste Tukey ($p \leq 0,05$). O resultado do teste triangular indicou que há diferenças perceptíveis pelos consumidores entre as versões tradicionais e sem lactose. O teste de aceitação revelou que os leites sem lactose foram mais aceitos (6,2) que as versões tradicionais (4,2), porém sem diferença significativa entre marcas. Resultados similares foram observados na intenção de compra, com médias superiores para os leites sem lactose (4,0) comparada ao convencional (2,2). Pode-se concluir que diferenças entre os leites, tradicionais e sem lactose são percebidas pelos consumidores visto que o processo de quebra da lactose no leite em glicose e galactose geram diferenças sensoriais, tais como maior densidade, cor mais rosada e sabor adocicado, justificando assim sua maior aceitação e intenção de compra.

Palavras-chave: Análise sensorial; Leite UHT; Intolerância a lactose.