

SORVETES NO MUNICÍPIO DE CAXIAS DO SUL / RS

ICE CREAM IN THE MUNICIPALITY OF CAXIAS DO SUL / RS

Ciências da Saúde, Ciências Humanas • 11/05/2026

REGISTRO DOI: [10.70773/revistatopicos/778347755](https://doi.org/10.70773/revistatopicos/778347755)

Cícero Augusto Rosa Gonçalves¹

Claudemir João Junges²

Emily Machado Noronha³

Nevton Luiz Machado Alves⁴

Isabella Pessoa C da Costa⁵

Lidiane Maria Hamerski Alpe⁶

Nicolas Menon Simiano⁷

Eléia Righi⁸

RESUMO

Este trabalho teve como objetivo realizar testes sensoriais com sorvetes produzidos em Caxias do Sul/RS, considerando o destaque crescente do município nesse segmento, além de desenvolver uma análise bibliométrica da produção científica sobre o tema. A pesquisa caracteriza-se como um estudo de caso de abordagem qualitativa, envolvendo a avaliação sensorial de diferentes marcas de sorvete: Cremolatto, Sorvelândia, Urca, Refreskata, Doce Docê e Gelatti. As amostras foram adquiridas nos pontos de venda e avaliadas por oito julgadores não treinados, que analisaram atributos como aparência, aroma, sabor, textura, consistência e aceitação global. Os resultados evidenciaram diferenças sensoriais entre os produtos, com destaque para sorvetes de perfil artesanal, especialmente o sabor caramelo salgado da Gelatti, que apresentou maior aceitação. De modo geral, os produtos apresentaram boa qualidade sensorial, com variações relacionadas à intensidade de sabor, cremosidade e percepção global. Observou-se também que sorvetes industriais tendem à padronização, enquanto os artesanais apresentam maior complexidade sensorial. A análise bibliométrica identificou 69 artigos na base SciELO Brasil, com predominância de estudos nas áreas de ciência e tecnologia de alimentos. Verificou-se crescimento recente das publicações, com foco em inovação de formulações, análise sensorial, propriedades físico-químicas e desenvolvimento de produtos funcionais. Conclui-se que o setor de sorvetes está em constante evolução, sendo influenciado tanto por avanços científicos quanto pelas preferências do consumidor, destacando a importância da qualidade sensorial, inovação e relação custo-benefício na aceitação dos produtos.

Palavras-chave: Inovação; Tecnologia; Sabores; Qualidade.

ABSTRACT

This study aimed to conduct sensory tests on ice cream produced in Caxias do Sul/RS, considering the municipality's growing prominence in this segment, as well as to develop a bibliometric analysis of the scientific production on the subject. The research is characterized as a qualitative case study, involving the sensory evaluation of different ice cream brands: Cremolatto, Sorvelândia, Urca, Refreskata, Doce Docê, and Gelatti. Samples were acquired at points of sale and evaluated by eight untrained judges, who analyzed attributes such as appearance, aroma, flavor, texture, consistency, and overall acceptance. The results showed sensory differences between the products, with emphasis on artisanal ice creams, especially the salted caramel flavor of Gelatti, which showed greater acceptance. In general, the products presented good sensory quality, with variations related to flavor intensity, creaminess, and overall perception. It was also observed that industrial ice creams tend towards standardization, while artisanal ones present greater sensory complexity. Bibliometric analysis identified 69 articles in the SciELO Brazil database, predominantly studies in the areas of food science and technology. Recent growth in publications was observed, focusing on formulation innovation, sensory analysis, physicochemical properties, and the development of functional products. It is concluded that the ice cream sector is constantly evolving, influenced by both scientific advances and consumer preferences, highlighting the importance of sensory quality, innovation, and cost-benefit ratio in product acceptance.

Keywords: Innovation; Technology; Flavors; Quality.

INTRODUÇÃO

Desde a sua invenção, o sorvete deixou de ser apenas uma simples sobremesa refrescante para se tornar uma verdadeira experiência gastronômica. Ao longo do tempo, passou por diversos processos de transformação, tanto artesanais quanto industriais, incorporando novas formulações e combinações com o objetivo de atender às demandas dos consumidores atuais. Além disso, houve avanços em aspectos como variedade de sabores, tipos de embalagens e aumento do tempo de durabilidade, tornando o produto mais adequado ao mercado (Silva *et al.*, 2022).

Com os avanços na área da Ciência e Tecnologia de Alimentos, aliados a diversos estudos, atualmente existem sorvetes destinados a diferentes públicos. Entre eles, destacam-se os sorvetes veganos, elaborados a partir de bases vegetais, como castanha de caju, coco, amêndoas e frutas; os produtos zero lactose, nos quais há adição da enzima lactase; e ainda os sorvetes à base de água ou leites vegetais (como coco, soja e amêndoas). Também há opções sem glúten, desenvolvidas a partir da substituição de bases lácteas e farinhas por ingredientes naturais, como frutas, banana, castanhas, leite de coco e cacau, garantindo a ausência de trigo, centeio e cevada (Silva *et al.*, 2022).

Conforme Vieira *et al.* (2020), o sorvete é composto por ingredientes como leite, açúcar, gordura e aditivos, podendo incluir outros componentes. Suas características são influenciadas tanto pela formulação quanto pelo processo de fabricação, além das condições de armazenamento. Nesse contexto, os autores destacam que, ao longo do prazo de validade, podem ocorrer alterações que impactam a qualidade do produto, entretanto, o estudo demonstrou que as amostras analisadas mantiveram boas condições de consumo mesmo após 120 dias (Vieira *et al.*, 2020).

O sorvete está inserido no grupo dos gelados comestíveis, sendo definido como um produto congelado obtido a partir de uma emulsão, isto é, uma mistura entre dois líquidos imiscíveis, envolvendo gorduras e proteínas, ou ainda da combinação entre água e açúcares. Outros ingredientes podem ser adicionados, desde que não descaracterizem o produto, conforme estabelece a RDC nº 713, de 1º de julho de 2022 (Brasil, 2022).

A crescente busca por uma alimentação mais saudável tem impulsionado a indústria alimentícia a desenvolver produtos com melhor perfil nutricional, utilizando ingredientes naturais (Boff *et al.*, 2013). Nesse contexto, o sorvete, que apresenta cerca de 10% de gordura em sua formulação, pode ter esse componente parcialmente substituído por fibras de frutas, contribuindo para a melhoria do perfil nutricional do produto. Neste sentido, Boff *et al.* (2013), mesmo com essa substituição, o sorvete apresentou 78% de aceitação global, evidenciando seu potencial mercadológico.

Segundo Santos *et al.* (2020), o teor proteico da folha de ora-pro-nóbis pode apresentar valores próximos ou até superiores aos da carne bovina (16% a 22% de proteína), variando de acordo com o grupo genético, a idade, o sexo e o nível nutricional. Assim, para os autores a utilização de Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANCs) no desenvolvimento de alimentos, como sorvetes, contribui para a melhoria nutricional e mantém boa aceitação sensorial, oferecendo uma alternativa saudável e com alto teor proteico.

Considerando que determinados produtos lácteos muitas vezes não despertam interesse imediato no consumidor, torna-se necessário desenvolver alternativas atrativas, como o sorvete, que surge como uma opção para suprir carências de cálcio e fibras. Essa inovação em

sobremesas geladas enriquecidas busca atender a demanda de consumidores que optam por alimentos saudáveis sem renunciar ao padrão sensorial. Dessa forma, apresentando-o como uma opção viável para incorporar ingredientes de elevado valor biológico, como a semente de chia e a polpa do mirtilo. Assim, se mostrando possível uma conciliação entre a oferta de nutrientes e a aceitação do consumidor por ser um alimento com alto potencial no mercado (Campidelli *et al.*, 2015).

Para Oliveira, Souza e Monteiro (2008), torna-se muito importante o conhecimento do comportamento reológico na produção e no controle de qualidade de sorvetes, pois sabe-se que a viscosidade pode variar de acordo com o tempo e as condições de escoamento. Através do conhecimento reológico deste produto alimentício, pode-se fazer escolhas assertivas e o melhor dimensionamento de sistemas de produção para a obtenção de um produto de qualidade.

No estudo de Peres e Bolini (2020), foi possível formular um produto destinado a dietas com finalidade especial, apresentando boa aceitação sensorial por meio da utilização da sucralose em substituição à sacarose. Além disso, a aplicação da análise de tempo-intensidade múltipla permitiu relacionar a aceitação do produto às características sensoriais percebidas ao longo do consumo das amostras analisadas.

O mercado de sorvetes no Brasil é amplo e economicamente relevante, contando com mais de 11 mil empresas e faturamento anual superior a R\$ 14 bilhões. A maior parte desse setor (cerca de 92%) é composta por micro e pequenas empresas, sendo responsável por aproximadamente 100 mil empregos diretos e 200 mil indiretos (ABIS, 2026). O consumo de sorvete no país apresenta

variações ao longo dos anos, mas se mantém significativo, com destaque para a região Sudeste, que concentra mais da metade do consumo nacional. Apesar disso, o consumo per capita ainda é relativamente baixo quando comparado a outros países, indicando potencial de crescimento do setor (ABIS, 2026).

Portanto, este trabalho teve como objetivo realizar testes sensoriais com sorvetes produzidos em Caxias do Sul/RS, considerando o destaque crescente do município nesse segmento, bem como desenvolver uma análise bibliométrica da produção científica relacionada ao tema.

METODOLOGIA

Este trabalho caracteriza-se como um estudo de caso de abordagem qualitativa, voltado à avaliação sensorial de sorvetes, considerando a complexidade das percepções dos avaliadores quanto aos atributos de qualidade dos produtos (Coimbra; Martins, 2013). Assim, o estudo de caso constitui uma abordagem de natureza predominantemente qualitativa, amplamente utilizada na pesquisa educacional, tanto por investigadores com experiência consolidada quanto por estudantes (Coimbra; Martins, 2013).

A metodologia deste estudo foi delineada com o objetivo de avaliar a qualidade e a aceitabilidade de sorvetes produzidos no município de Caxias do Sul, considerando diferentes marcas. Foram selecionadas seis marcas: Cremolatto, Sorvelândia, Urca, Refreshkata, Doce Docê e Gelatti. Para cada marca, foram escolhidos sabores distintos, conforme a escolha do estudante, priorizando tanto opções tradicionais quanto sabores diferenciados.

As amostras foram adquiridas diretamente nos pontos de venda. Posteriormente, os sorvetes foram submetidos à análise sensorial por um grupo de 8 (oito) avaliadores não treinados (estudantes da área de alimentos e a professora), representando consumidores potenciais.

A análise sensorial dos sorvetes foi realizada por meio da avaliação dos atributos de aparência, aroma, sabor, textura e consistência, além da aceitação global, utilizando escalas estruturadas que contemplaram intensidade, características específicas e a intenção de consumo dos avaliadores.

Por fim, para a construção de qualquer trabalho se torna muito importante também a revisão bibliográfica, a qual permite a identificação de lacunas de conhecimento, a formulação de hipóteses e objetivos de pesquisa, e o estabelecimento de bases teóricas e metodológicas para a pesquisa. Além disso, permite o levantamento e análise crítica do conhecimento já produzido sobre o tema em questão (Gall; Gall; Borg, 2013).

O método bibliográfico de organização e busca é o utilizado para o estudo proposto, trazendo o apanhado de publicações sobre o tema “*ice cream*” da base SciELO Brasil, que resultou na identificação de 69 artigos relacionados ao tema sorvetes, evidenciando um volume relevante de produção científica na área (busca no dia 30-04-2026 por toda a série histórica).

Figura 01: Print da tela com parâmetros utilizados.

The screenshot shows the SciELO search interface. At the top, there is a search bar with the text 'ice cream' and a search button labeled 'Buscar'. Below the search bar, there are options for 'Todos os Índices' and a search history link. The main content area displays search results for 'ice cream', showing 69 results. The first two results are highlighted. The first result is titled 'Carboxymethylcellulose and carrageenan as stabilizers in ginger-turmeric ice creams: physicochemical and sensory properties' by Fauzi, Mukhammad, Harono, Soni Siebudi, Resmasari, and Iren Laurensa Prawidya, published in the Brazilian Journal of Food Technology, Volume 28, elocation e2024004. The second result is titled 'Lipid Composition and Cytokines IL-10 and TGF-β1 Evaluation of Prebiotic Ice Cream Containing Human Milk' by Castro, Matheus C., Alves, Eloize S., Saqueti, Bruno Henrique F. Ferreira, Cintia Stephany R. Zacarias, Joana Maira V. Visentainer, Joane Eliete L. Madrona, Grasielo S. Santos, Oscar O. Visentainer, and Jesuíl V., published in the Journal of the Brazilian Chemical Society, Volume 36, Nº 4, elocation e-20240213. The interface also includes a sidebar with filters for 'Coleções' (Brazil) and 'Periódico', and a 'Filtros selecionados' section.

Fonte: SciELO Brasil (2026).

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Nos resultados deste artigo, foram analisados o histórico e a caracterização das sorveterias, a qualidade dos produtos por meio de análise sensorial e a produção científica da área por meio de análise bibliométrica sobre sorvetes.

SORVETERIAS: HISTÓRICO E CARACTERIZAÇÃO

As sorveterias avaliadas, Cremolatto, Sorvelândia, Urca, Refreshkata, Doce Docê e Gelatti, apresentam trajetórias consolidadas e distintas no mercado, destacando-se pela combinação entre tradição, inovação, diversidade de produtos e qualidade sensorial, refletindo diferentes propostas que vão desde processos industrializados até produções artesanais.

Fundada em Palmeira das Missões e consolidada em 2013, a Cremolatto destaca-se pela inovação tecnológica, como o uso de robótica na produção, aliada ao alto padrão sensorial, exemplificado no sorvete de pipoca, que combina cremosidade e crocância de forma diferenciada (Cremolatto, 2024).

A Sorvelândia, tradicional fábrica de sorvetes e gelatos, foi fundada em 1970, em Caxias do Sul (RS). Reconhecida como uma das principais sorveterias da região, destaca-se pela ampla variedade de sobremesas geladas, incluindo sorvetes, picolés, açaí, tortas de sorvete, iogurte grego e coberturas (Sorvelândia, 2026).

Fundada em 1953 em Caxias do Sul (RS), a Urca evoluiu de uma produção artesanal em pequena escala para uma marca consolidada regionalmente, destacando-se pela inovação, expansão no Sul do Brasil, pioneirismo em buffets de sorvete, lançamento de produtos marcantes e adoção de rigorosos padrões de segurança alimentar (Sorvetes Urca, 2026).

A Sorveteria Regina (Refreskata) surgiu do sonho de Francisco Dalle Laste. Inicialmente produzidos de forma artesanal em sua própria casa, os sorvetes tinham como propósito não apenas oferecer uma sobremesa de qualidade, mas também transformar momentos simples em experiências especiais ao lado de pessoas queridas. Com o passar do tempo, a empresa expandiu-se, mantendo, contudo, sua essência e propósito originais (Refreskata, 2026).

A Doce Docê teve origem em 1979, inicialmente sob o nome Monalisa, fundada por Dona Felicita Amália Zanella e seu marido, Sr. Pedro Angelo Zanella. A primeira loja foi inaugurada em Caxias do Sul, na Rua Marquês do Herval. A expansão da marca teve início com a mudança para Doce Docê, quando o negócio passou a atuar como cafeteria e gelateria. Em 2019, a família iniciou o processo de expansão por meio de franquias, criando a Platinum Franchising, voltada à gestão e desenvolvimento da rede. Atualmente, a terceira geração da família Zanella segue à frente da empresa, mantendo seu processo contínuo de inovação (Doce Docê, 2026).

Consolidada há mais de 30 anos em Caxias do Sul, a Gelatti Sorvetes e Tortas Artesanais destaca-se pela ampla variedade de sabores e pela proposta de oferecer não apenas uma sobremesa refrescante, mas uma experiência diferenciada, com produtos elaborados artesanalmente e que combinam sabores e apresentações clássicas (Gelatti, 2026).

ANÁLISE SENSORIAL


Na categoria de sorvetes com perfil industrial, caracterizados pela padronização produtiva e preços mais acessíveis, foram escolhidos os sabores pipoca caramelizada da Cremolatto, panna cotta da Sorvelândia, torta alemã da Urca e uva com nata da Refreshkata, sendo que, entre as amostras avaliadas, o produto da Cremolatto apresentou o melhor desempenho em toda a análise que foi realizada.

Na categoria de sorvetes com perfil artesanal, caracterizados por produção mais cuidadosa e maior valor agregado, foi escolhido o sabor brownie com doce de leite da Doce Docê e, da Gelatti, as opções macadâmia, caramelo salgado, romã e ricota com figo e mel. O sabor caramelo salgado destacou-se como o mais bem avaliado, sendo o mais elogiado e o que apresentou as características sensoriais mais marcantes.

No Quadro 01 estão apresentados os dados referentes à indústria, ao sabor, à imagem da embalagem e à imagem do produto dos sorvetes avaliados.

Quadro 01: Sorvetes avaliados.

Indústria	Sabor	Imagem da embalagem	Imagem do produto
Sorvetes com perfil industrial, caracterizados pela padronização produtiva e comercializados a preços mais acessíveis.			
Cremolatt o	Pipoca caramelizada		
Sorvelândi a	Panna cotta		
Urca	Torta alemã		
Refreshkat a	Uva e nata		
Sorvetes com perfil artesanal, caracterizados por produção mais cuidadosa e diferenciada, geralmente associados a maior valor agregado e preços mais elevados.			
Doce Docê	Brownie com doce de leite		
Gelatti	Macadâmia; Caramelo salgado; Romã;		

	Ricota/Figo/Me l.		 Fonte: Autores (2026).
--	----------------------	--	--

Fonte: Autores (2026).

A análise sensorial apresentou diferenças importantes entre as marcas avaliadas, considerando atributos visuais, olfativos, gustativos e de textura. De modo geral, a cor dos sorvetes foi classificada como adequada a intensa, com boa uniformidade entre as amostras, indicando padronização visual satisfatória.

Em relação ao aroma, predominou intensidade média, sendo majoritariamente caracterizado como artificial, o que sugere uso de aromatizantes típicos, especialmente em produtos com perfil mais industrial. No quesito sabor, observou-se que a doçura variou entre ideal e alta, enquanto a intensidade do sabor foi, na maioria dos casos, considerada adequada a forte. A identificação do sabor apresentou bons resultados, sendo frequentemente classificada como identificável ou muito característica, o que demonstra coerência entre proposta e percepção sensorial.

No que diz respeito à textura, a cremosidade foi avaliada predominantemente como alta, com baixa presença de cristais, indicando boa qualidade no processamento e armazenamento. O derretimento apresentou comportamento entre rápido e adequado, característica importante para a experiência de consumo. Já a sensação na boca variou entre cremosa, aguada e, em alguns casos, gordurosa, refletindo diferenças nas formulações.

Quanto à avaliação global, as notas atribuídas variaram de 3 a 10, indicando, de modo geral, boa aceitação dos produtos. O maior destaque foi para a Gelatti, que alcançou média 10, especialmente com o sabor caramelo salgado, seguida pela Cremolatto, com média 9. A Doce Docê obteve média 8, enquanto Sorvelândia e Urca apresentaram médias de 7 e 6, respectivamente. Em relação à intenção de consumo, a maioria dos avaliadores afirmou que consumiria os produtos, embora algumas marcas tenham apresentado maior indecisão ou menor aceitação.

De forma geral, os resultados indicam que, apesar de diferenças pontuais entre as marcas, todas apresentaram níveis satisfatórios de qualidade sensorial, com destaque para aquelas que conseguiram equilibrar intensidade de sabor, cremosidade e identidade sensorial do produto.

ANÁLISE BIBLIOMÉTRICA SOBRE O SORVETE

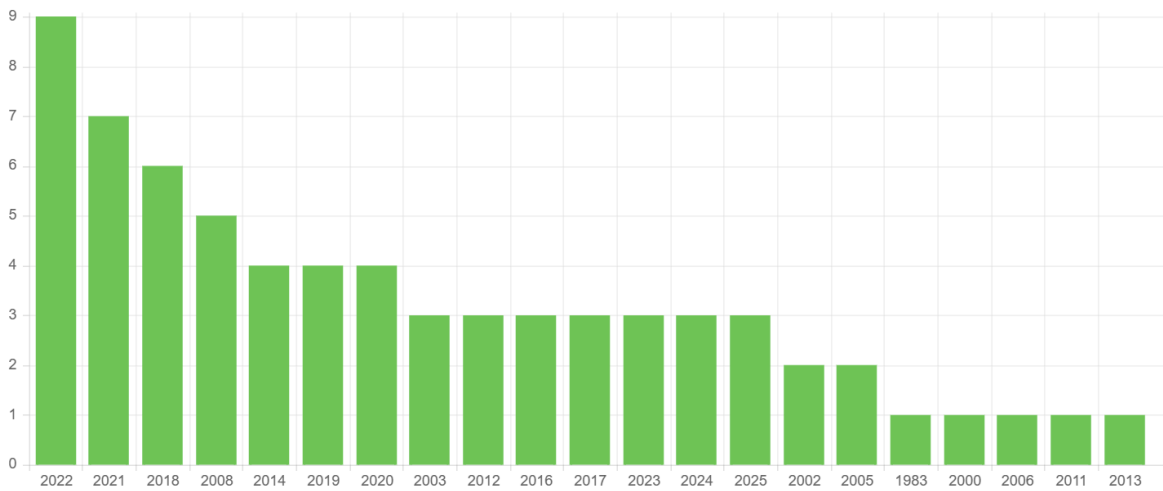
A busca realizada na base SciELO Brasil resultou na identificação de 69 artigos relacionados ao tema sorvetes, evidenciando um volume relevante de produção científica na área (busca no dia 30-04-2026 por toda a série histórica). A análise das estatísticas por periódico demonstra que os estudos estão concentrados, principalmente, em revistas voltadas à ciência e tecnologia de alimentos (Figura 02). Em relação ao ano de publicação, observa-se uma distribuição ao longo do tempo, com maior concentração de trabalhos nos anos mais recentes, indicando crescente interesse pelo tema (Figura 03). Quanto às áreas temáticas indexadas na Web of Science (WoS), destaca-se o predomínio das áreas de Ciência de Alimentos, Tecnologia de Alimentos e áreas correlatas, reforçando o caráter tecnológico e aplicado das pesquisas desenvolvidas (Figura 04).

Figura 02: Estatísticas por periódico.



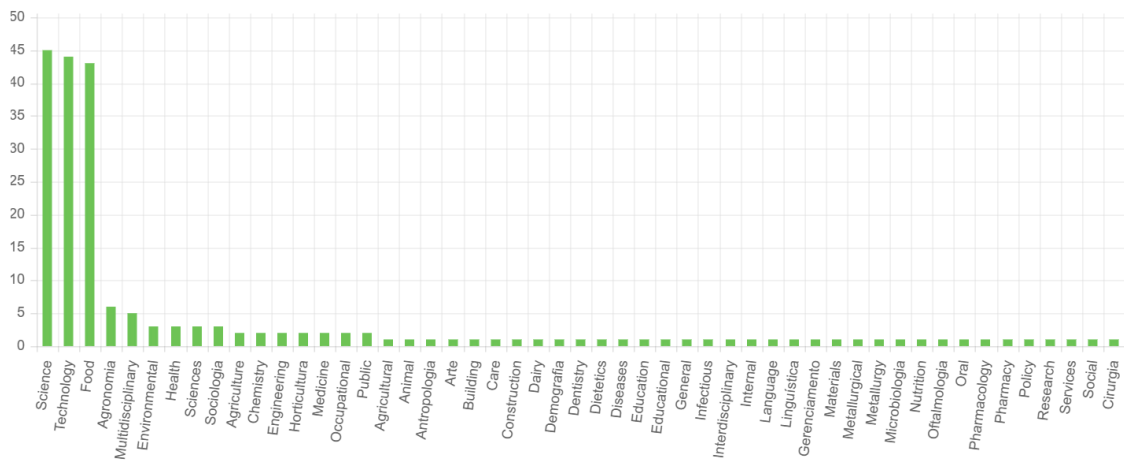
Fonte: SciELO Brasil (2026).

Figura 03: Estatísticas por ano de publicação.



Fonte: SciELO Brasil (2026).

Figura 04: Estatísticas por WoS Áreas Temáticas.



Fonte: SciELO Brasil (2026).

A análise dos 50 artigos sobre sorvete disponíveis na base SciELO Brasil evidencia que a pesquisa científica na área está fortemente concentrada em tecnologia de alimentos, inovação de formulações e avaliação sensorial, com foco na melhoria da qualidade e no atendimento às novas demandas do consumidor.

Grande parte dos estudos aborda o desenvolvimento de novas formulações, incluindo a substituição de ingredientes tradicionais por alternativas mais funcionais ou sustentáveis, como leiteiro, frutas, farinhas e subprodutos agroindustriais (Fauzi; Harsono; Resmasari, 2025) Esses trabalhos demonstram uma tendência clara de aproveitamento de matérias-primas alternativas, visando agregar valor nutricional e reduzir custos.

Outro eixo relevante é a incorporação de componentes funcionais, como probióticos e compostos bioativos, com destaque para pesquisas que avaliam a viabilidade desses microrganismos em sorvetes e seu impacto nas propriedades físico-químicas e sensoriais. Essa linha reforça a transformação do sorvete em um alimento com potencial funcional, e não apenas recreativo (Castro *et al.*, 2025).

A análise sensorial aparece como elemento central em praticamente todos os estudos, sendo utilizada para validar a aceitação das novas formulações. Os trabalhos indicam que atributos como sabor, textura, cremosidade e aroma são determinantes para a aceitação, mesmo quando há modificações significativas nos ingredientes. Além disso, fatores como informação ao consumidor também influenciam diretamente a aceitação de produtos inovadores (Peres *et al.*, 2024).

Há ainda estudos voltados às propriedades físico-químicas e estruturais, como o efeito de estabilizantes, teor de gordura, incorporação de ar (*overrun*) e comportamento reológico, aspectos fundamentais para a qualidade final do produto (Arslan *et al.*, 2023). Paralelamente, pesquisas microbiológicas destacam a importância da segurança alimentar e da estabilidade durante o armazenamento (Moreno; Damián; El-Salou, 2023).

Por fim, observa-se que, embora predominem estudos tecnológicos, há também abordagens sociais e econômicas, analisando o setor de sorvetes em contextos específicos, como impactos da pandemia ou dinâmicas produtivas regionais.

Em síntese, os artigos indicam que o setor de sorvetes está em constante evolução, com foco na inovação, qualidade sensorial, funcionalidade e segurança, sendo a aceitação do consumidor o principal fator orientador das pesquisas e do desenvolvimento de novos produtos.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

A avaliação da qualidade do sorvete envolve diversas etapas, desde as fases de produção até a percepção do consumidor final. Embora exista uma ampla variedade de produtos no mercado, muitas vezes observa-se pouca diferença significativa na qualidade entre eles, o que torna outros fatores decisivos no momento da escolha. Nesse contexto, todo o processo de organização da produção exerce influência direta, especialmente na definição dos sabores e na diferenciação do produto, que pode resultar em opções mais elaboradas e, conseqüentemente, com maior valor agregado.

O consumidor tende a valorizar sabores tradicionais e familiares, priorizando aquilo que já conhece. Assim, a análise do custo-benefício torna-se essencial, uma vez que o preço precisa ser compatível com a experiência oferecida. Além disso, aspectos como a embalagem também desempenham um papel importante, pois uma apresentação visual atrativa pode influenciar positivamente na decisão de compra.

Outro ponto relevante é o caráter social do sorvete, frequentemente associado a momentos de lazer e convivência, o que contribui para a construção de experiências. Nesse sentido, a inovação surge como uma estratégia para atrair o público, com a introdução de sabores diferenciados, como combinações inusitadas (ex.: figo com mel ou até mesmo pipoca), que despertam curiosidade, embora nem sempre tenham aceitação imediata por todos os consumidores.

A aceitabilidade está diretamente ligada às preferências individuais, sendo influenciada pelas características sensoriais, como sabor e notas percebidas. Além disso, a qualidade da matéria-prima é um fator determinante, especialmente na comparação entre produtos industriais e artesanais, onde também se deve considerar a relação com o preço final.

Por fim, observa-se que muitos consumidores ainda apresentam resistência em experimentar novos sabores, mantendo-se em sua zona de conforto e optando por escolhas já conhecidas. Esse comportamento reforça a importância de estratégias que incentivem a experimentação, ampliando as possibilidades de consumo e valorizando a inovação no setor.

Além disso, conclui-se que a pesquisa científica sobre sorvetes na base SciELO Brasil apresenta crescimento consistente e direcionamento claro para inovação tecnológica e qualidade sensorial, evidenciando a evolução do setor e sua adaptação às exigências do mercado e do consumidor.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ARSLAN, A.; *et al.* The effect of the use of salep powder obtained from different wild orchid species in Turkey on the rheological, thermal, and sensory properties of ice cream. **Food Science and Technology**, Campinas, v. 43, e103822, 2023. Disponível em: <https://doi.org/10.1590/fst.103822>. Acesso em: 30 abr. 2026.

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DAS INDÚSTRIAS E DO SETOR DE SORVETES (ABIS). **Mercado**. 2026. Disponível em: <https://abis.com.br/mercado/>. Acesso em: 13 abr. 2026.

BOFF, C. C.; *et al.* Desenvolvimento de sorvete de chocolate utilizando fibra de casca de laranja como substituto de gordura. **Ciência Rural**, Santa Maria, v. 43, n. 10, p. 1863–1869, 2013. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/cr/a/4N4wk7DQDbYBDJSCtjn5Sdj/>. Acesso em: 13 abr. 2026.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). **Resolução da Diretoria Colegiada – RDC nº 713, de 1º de julho de 2022**. Dispõe sobre os requisitos sanitários dos gelados comestíveis e dos preparados para gelados comestíveis. Diário Oficial da União: seção 1, Brasília, DF, 6 jul. 2022. Disponível em: <https://www.in.gov.br/web/dou/-/resolucao-rdc-n-713-de-1-de-julho-de-2022-413245503>. Acesso em: 13 abr. 2026.

CAMPIDELLI, M. L. L.; *et al.* Efeitos do enriquecimento da semente de chia (*Salvia hispanica*) nas propriedades de sorvete de mirtilo (*Vaccinium myrtillus*). **Revista Brasileira de Tecnologia Agroindustrial**, v. 9, n. 2, 2015. Disponível em: <https://periodicos.utfpr.edu.br/rbta/article/view/1820>. Acesso em: 13 abr. 2026.

CASTRO, M. C.; *et al.* Lipid composition and cytokines IL-10 and TGF- β 1 evaluation of prebiotic ice cream containing human milk. **Journal of the Brazilian Chemical Society**, [S.l.], v. 36, n. 4, e20240213, 2025. Disponível em: <https://doi.org/10.21577/0103-5053.20240213>. Acesso em: 30 abr. 2026.

COIMBRA, M. de N. C. T.; MARTINS, A. M de O. O estudo de caso como abordagem metodológica no ensino superior. **Nuances: estudos sobre Educação**, Presidente Prudente - SP, v. 24, n. 3, p. 31-46, set./dez. 2013. <http://dx.doi.org/10.14572/nuances.v24i3.2696>

CREMOLATTO. **Quem somos**. Gravataí – RS, 2024. Disponível em: <https://cremolatto.com.br/quem-somos.php>. Acesso em: 23 abr. 2026.

DOCE DÔCÊ. **Quem somos**. Disponível em: <https://doce doce.com.br/>. Acesso em: 29 abr. 2026.

FAUZI, M.; HARSONO, S. S.; RESMASARI, I. L. P. Carboxymethylcellulose and carrageenan as stabilizers in ginger-turmeric ice creams: physicochemical and sensory properties. **Brazilian Journal of Food Technology**, Campinas, v. 28, e2024004, 2025. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/bjft/a/S3FCXtvtYQBcXKXsw78tzjL/?lang=en>. Acesso em: 30 abr. 2026.

GALL, M. D.; GALL, J. P.; BORG, W. R. **Applying educational research: How to read, do, and use research to solve problems of practice.** 7th edition. Pearson, 2013.

GELATTI. **Instagram oficial.** Disponível em: https://www.instagram.com/gelatti_/. Acesso em: 29 abr. 2026.

MORENO, L. Z.; DAMIÁN, F. L.; EL-SALOUS, A. Sugarcane (*Saccharum officinarum*) bagasse as a source of fiber and fat replacer in ice creams: chemical, microbiological, and sensory evaluation. **Brazilian Journal of Food Technology**, Campinas, v. 26, e2022148, 2023. Disponível em: <https://doi.org/10.1590/1981-6723.14822>. Acesso em: 30 abr. 2026.

OLIVEIRA, K. H.; SOUZA, J. A. R. de; MONTEIRO, A. R. Rheological characterization of ice cream. **Ciênc. Tecnol. Aliment.**, Campinas, 28(3): 592-598, jul.-set. 2008. <https://doi.org/10.1590/S0101-20612008000300014>

PERES, J. F.; BOLINI, H. M. A. Chocolate ice cream symbiotic low calorie: multiple time-intensity analysis and preference study. **Brazilian Journal of Food Technology**, 23, e2019108. 2020. <https://doi.org/10.1590/1981-6723.10819>

PERES, A. P.; *et al.* Sensory acceptance of mango ice cream added with whey protein by consumers affected and not affected by cancer. **Brazilian Journal of Food Technology**, Campinas, v. 27, e2024008, 2024. Disponível em: <https://doi.org/10.1590/1981-6723.00824>. Acesso em: 30 abr. 2026.

REFRESKATA. **Quem somos.** Disponível em: <https://refreskata.com.br/quem-somos/>. Acesso em: 29 abr. 2026.

SANTOS, P. P. A.; *et al.* Development and characterization of high protein functional ice cream with ora-pro-nóbis (*Pereskia aculeata* Miller) and inulin. **Brazilian Journal of Food Technology**, 25, e2020129. 2022. <https://doi.org/10.1590/1981-6723.12920>

SILVA, A. A. N.; BATISTA, K. de O.; ARAÚJO, R. A. B. M.; BASTOS, R. A. Sorvete: uma revisão. **Brazilian Journal of Development**, 8(5), 37310–37325. 2022. <https://doi.org/10.34117/bjdv8n5-300>

SORVELÂNDIA. **Instagram oficial.** Disponível em: <https://www.instagram.com/sorvelandiaoficial>. Acesso em: 29 abr. 2026.

SORVETES URCA. **Linha do tempo.** Disponível em: <https://www.sorvetesurca.com.br/linha-do-tempo>. Acesso em: 29 abr. 2026.

VIEIRA, J. N.; *et al.* Estudo das propriedades físicas do sorvete soft serve durante o armazenamento. **Pesquisa, Sociedade e Desenvolvimento**, [S. l.], v. 9, n. 10, p. e8229108334, 2020. <https://doi.org/10.33448/rsd-v9i10.8334>

¹ Bacharelado em Ciência e Tecnologia de Alimentos da Universidade Estadual do Rio Grande do Sul (UERGS).

² Bacharelado em Ciência e Tecnologia de Alimentos da Universidade Estadual do Rio Grande do Sul (UERGS).

³ Bacharelado em Ciência e Tecnologia de Alimentos da Universidade Estadual do Rio Grande do Sul (UERGS).

⁴ Bacharelado em Ciência e Tecnologia de Alimentos da Universidade Estadual do Rio Grande do Sul (UERGS).

⁵ Bacharelado em Ciência e Tecnologia de Alimentos da Universidade Estadual do Rio Grande do Sul (UERGS).

⁶ Bacharelado em Ciência e Tecnologia de Alimentos da Universidade Estadual do Rio Grande do Sul (UERGS).

⁷ Bacharelado em Ciência e Tecnologia de Alimentos da Universidade Estadual do Rio Grande do Sul (UERGS).

⁸ Professora adjunta da Universidade Estadual do Rio Grande do Sul (UERGS). Pós doutora no Programa de Pós-Graduação em Sensoriamento Remoto – UFRGS. E-mail: [acesse o artigo original para visualizar o e-mail](#). Orcid: <https://orcid.org/0000-0002-2766-8719>