



T425

ANÁLISE TEMPO-INTENSIDADE, TESTES AFETIVOS E ATITUDE DO CONSUMIDOR EM RELAÇÃO AO CHOCOLATE COMERCIAL ADOÇADO COM SACAROSE E COM EDULCORANTE

Michelle Andriati Sentanin (Bolsista SAE/PRG) e Profa. Dra. Helena Maria André Bolini Cardello (Orientadora), Faculdade de Engenharia de Alimentos – FEA, UNICAMP

O objetivo do presente estudo foi avaliar sensorialmente três amostras comerciais de chocolate em barra, sendo um ao leite tradicional e outros dois dietéticos. Foi realizada análise de aceitação através de equipe de consumidores e determinação do perfil sensorial, através de Análise Descritiva Quantitativa, para a qual foi realizada a seleção, treinamento e determinação dos termos descritores dos chocolates. Foi possível verificar a atitude de compra dos consumidores em relação aos chocolates adoçados com sacarose (tradicional), com aspartame (dietético) e com maltitol (dietético). Os edulcorantes, como aspartame e maltitol, vem sendo largamente utilizado na indústria alimentícia, devido à exigência dos consumidores por alimentos de baixa caloria ou com teor de açúcar reduzido. Em chocolates, verificou-se aceitação significativamente superior para os adoçados com sacarose, seguidos pelos adoçados com aspartame e com maltitol. Além disso, o chocolate tradicional apresentou maciez superior, enquanto o dietético adoçado com aspartame apresentou maior resistência ao corte.

Análise sensorial - Chocolate - Edulcorante