



T424

EQUIVALÊNCIA DE DOÇURA, ACEITAÇÃO E PERFIL SENSORIAL DE EDULCORANTES EM BEBIDA DE CHÁ MATE GELADA

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

Este trabalho teve por objetivo comparar sensorialmente bebida de chá mate gelada (6 ± 2 °C), adoçada com diferentes edulcorantes (aspartame, extrato de folhas de estévia, mistura ciclamato/sacarina, sucralose e acessulfame-K) e sacarose. Em primeiro lugar foi realizado um estudo para se obter a doçura considerada como ideal para a bebida de chá mate gelada, utilizando-se escala-do-ideal, sendo 8,31% o resultado obtido. Para a determinação da doçura equivalente de cada edulcorante em relação à sacarose foi utilizado o método de estimação de magnitude, o qual proporciona a medida quantitativa direta da intensidade subjetiva de doçura. As concentrações obtidas para cada edulcorante equivalentes a 8,31% de sacarose foram: 0,03% para aspartame, 0,025% para mistura ciclamato/sacarina, 0,1% para estévia, 0,015% para sucralose e 0,03% para acessulfame-K. Após a determinação da equivalência de doçura, foi feito um teste de aceitação com as amostras de chá adoçadas com os edulcorantes estudados, os quais foram avaliados em relação aos atributos de aroma, sabor, cor e impressão global, através da escala hedônica de nove centímetros. Foi verificado que a sacarose é o adoçante mais bem aceito e, dentre os edulcorantes não calóricos, a sucralose ficou em primeiro lugar e a estévia em último, quanto à aceitação global. Para a Análise Descritiva Quantitativa (ADQ), os candidatos pré-selecionados fizeram o levantamento dos termos descritores sensoriais do chá mate gelado adoçado com os diferentes edulcorantes através do método rede. Com os termos descritores gerados, foi elaborada a ficha de avaliação, com escalas não estruturadas de 9 centímetros, ancoradas nos pontos extremos, à esquerda pelo termo "fraco" ou "nenhum" e à direita "forte".

Edulcorantes - Doçura - Sensorial