



T426

**ANÁLISE SENSORIAL DE NÉCTAR DE PÊSSEGO (*PRUNUS PERSICA* L.) COMERCIAL ADOÇADO COM SACAROSE E COM EDULCORANTE**

Mirtes Ujikawa (Bolsista PIBIC/CNPq) e Profa. Dra. Helena Maria André Bolini Cardello (Orientadora), Faculdade de Engenharia de Alimentos – FEA, UNICAMP

O objetivo do presente estudo foi comparar a aceitação e a atitude do consumidor, e traçar o perfil sensorial de néctar de pêssego comercial, sendo um adoçado com sacarose (tradicional), e o outro com edulcorantes (aspartame e acessulfame-K). As amostras foram servidas aos provadores através de apresentação monádica em cálices formato tulipa transparentes e codificados, cobertos com vidros de relógio que eram retirados no momento do teste, para análise de cor, aroma, sabor e impressão global. As análises de aceitação foram realizadas por uma equipe composta por 81 provadores representativos do público alvo, utilizando escala hedônica não estruturada de nove centímetros. A análise Descritiva Quantitativa foi realizada por uma equipe de 10 provadores selecionados e treinados. Os resultados foram avaliados por análise de variância e Testes de médias de Tukey. Foram realizados também análise de histogramas da distribuição das notas dadas em relação à escala hedônica e em relação à atitude de compra. O néctar de pêssego adoçado com sacarose obteve médias de aceitação significativamente superiores ( $p \leq 0,05$ ) em relação à cor, ao aroma, ao sabor, à textura e impressão global, quando comparado com o mesmo produto em sua versão “light”.

Néctar de Pêssego - Edulcorante - Análise sensorial