



T423

DETERMINAÇÃO DA DOÇURA IDEAL, DOÇURA EQUIVALENTE, ACEITAÇÃO E PERFIL SENSORIAL DE CHÁ MATE QUENTE COM DIFERENTES EDULCORANTES

Juliana Maria Porto Cardoso (Bolsista PIBIC/CNPq) e Profa. Dra. Helena Maria André Bolini Cardello (Orientadora), Faculdade de Engenharia de Alimentos - FEA, UNICAMP

Este trabalho procurou determinar a equivalência de doçura de diferentes edulcorantes em relação à sacarose, verificando diferenças nas potências edulcorantes e nos perfis sensoriais dos mesmos, analisando a aceitação das substâncias em chá mate quente (45°C). Determinou-se a concentração ideal de 8,15 % de sacarose a ser adicionada ao chá mate quente, através de um teste de aceitação utilizando escala do ideal. A doçura equivalente dos edulcorantes foi determinada pelo método de estimação de magnitude, e o perfil sensorial por análise descritiva quantitativa. Os termos descritores levantados foram avaliados em fichas com escalas de 9 centímetros, com extremos "fraco", ou "nenhum" à esquerda e à direita "forte". Selecionou-se uma equipe com base no poder de discriminação entre amostras, repetibilidade e concordância entre os provadores, verificadas através de análise de variância. As concentrações equivalentes para os edulcorantes foram: Aspartame (0,05%), Ciclamato/Sacarina 2:1 (0,03%), Estévia (0,07%) e Sucralose (0,012%). Verificou-se, através de teste de aceitação que dentre os edulcorantes, o aspartame é significativamente superior e que o extrato de estévia foi o menos apreciado, por seu gosto amargo característico. Os termos descritores do chá mate quente foram: cor marrom, translucidez, corpo, aroma de chá mate e de açúcar queimado, sabor de chá mate, amargo, amargo residual, doçura e doçura residual.

Edulcorantes - Doçura - Sensorial - Análise