



T702

CARACTERIZAÇÃO SENSORIAL POR ANÁLISE TEMPO-INTENSIDADE DE SUCOS DE FRUTAS ADOÇADOS COM DIFERENTES EDULCORANTES E SACAROSE.

Mariana Vanin Sewaybricker (Bolsista PIBIC/CNPq) e Prof. Dra. Helena Maria André Bolini (Orientadora), Faculdade de Engenharia de Alimentos - FEA, UNICAMP

O objetivo do presente estudo foi avaliar e comparar a aceitação, o perfil sensorial e as curvas de doçura tempo-intensidade para suco de uva e pêssego comerciais, preparados com diferentes agentes adoçantes: sacarose, sucralose, aspartame e mistura ciclamato/sacarina 2:1. Todas as análises foram realizadas com os agentes adoçantes em mesma doçura equivalente, determinada inicialmente por estimativa de magnitude. Foi realizada análise de aceitação através de equipe de consumidores e determinação do perfil sensorial, através de Análise Descritiva Quantitativa, por uma equipe de provadores rigorosamente selecionados e treinados. Foi realizada também Análise Tempo-Intensidade de doçura das amostras. Através dos resultados da análise feita pela equipe de consumidores, verificou-se que as quatro amostras de suco de uva preparadas com diferentes agentes adoçantes obtiveram a mesma aceitação em relação à aparência, aroma, sabor e impressão global. Para as amostras de suco de pêssego, verificou-se que houve diferença significativa ($p \leq 0,05$) na aceitação em relação ao sabor e impressão global. A amostra adoçada com sacarose apresentou aceitação significativamente ($p \leq 0,05$) superior à amostra adoçada com ciclamato/sacarina 2:1 em relação ao sabor e à impressão global. Para a impressão global, aparência e sabor, a amostra de suco de pêssego adoçado com sacarose, apresentou uma grande porcentagem de provadores com notas maiores que as demais amostras de pêssego avaliadas. Em relação à atitude de compra, a amostra de suco de pêssego adoçada com sacarose recebeu atitude de compra superior e a adoçada com aspartame recebeu atitude de compra inferior.

Análise sensorial - Suco de fruta - Edulcorantes