



T0773

ANÁLISE SENSORIAL TEMPO-INTENSIDADE, TESTES AFETIVOS E ATITUDE DO CONSUMIDOR DE CHOCOLATES BRANCOS COMERCIAIS TRADICIONAIS E DIET

Marina Dozzi Tezza Traldi (Bolsista SAE/UNICAMP) e Profa. Dra. Helena Maria André Bolini (Orientadora), Faculdade de Engenharia de Alimentos - FEA, UNICAMP

O chocolate branco em barras é altamente apreciado no Brasil. Em função da grande popularidade do produto citado, foi escolhido como material de estudo. O objetivo do presente projeto é avaliar e comparar a aceitação, e os perfis tempo-intensidade de doçura, amargor e sabor característico de chocolate branco, em amostras de chocolates brancos em barra comerciais tradicionais e dietéticos (que contém edulcorantes como substitutos da sacarose). Para análise físico-químicas, determinou-se pH, cor em colorímetro Hunterlab e textura em Texturômetro, usando projétil que imita mordida humana obtendo picos de dureza diferentes para cada amostra. Para a análise de aceitação foi aplicado teste afetivo com escala hedônica não estruturada de 9 cm, utilizando uma equipe de 120 consumidores representativos do público alvo. A marca de maior aceitação obteve 27,78% de certeza de intenção de compra. Para determinar o perfil descritivo e tempo-intensidade de doçura, amargor e sabor de chocolate branco, uma equipe altamente selecionada e treinada de 10 provadores foi utilizada. Os termos descritores que compõe o perfil sensorial das amostras são: cor amarela, opacidade, doçura, aroma de manteiga de cacau, aroma de aniz, aroma de leite em pó, aroma de baunilha, sabor de aniz, sabor de leite em pó, residual amargo, gosto salgado, residual doce, dureza, adesividade e cremosidade. Os dados das análises foram analisados estatisticamente por análise de variância, testes de médias de Tukey análise multivariada de componentes principais.

Chocolate branco - ADQ - Sensori