



T0774

PERFIL DESCRITIVO E TEMPO-INTENSIDADE DE LEITE COM ACHOCOLATADOS COMERCIAIS ADOÇADOS COM SUBSTITUTOS DA SACAROSE

Vitor Hugo Alves Câmara (Bolsista PIBIC/CNPq) e Profa Dra. Helena Maria André Bolini (Orientadora). Faculdade de Engenharia de Alimentos - FEA, UNICAMP

Achocolatados em pó são consumidos diluídos em leite por adultos e crianças, e pode ser adoçada com sacarose ou edulcorantes. O objetivo do projeto foi determinar a aceitação, o perfil descritivo e tempo-intensidade de leite com achocolatados em pó comerciais, adoçados com sacarose e nas versões light, diet à 60C. Para a aceitação foi aplicado teste afetivo com 120 consumidores representativos do público alvo usando escala hedônica não estruturada de 9 cm. Os dados da aceitação foram analisados por ANOVA, Teste de Tukey e Mapa de Preferência Interno. As amostras adoçadas com sacarose e uma adoçada com aspartame apresentaram maior aceitação em relação as demais. Para traçar o perfil sensorial foi aplicada Análise Descritiva Quantitativa (ADQ), utilizou-se equipe selecionada e treinada de 10 provadores e os dados, para traçar o perfil tempo-intensidade (TI), foram coletados através do programa SCDTI, utilizando os mesmo provadores da ADQ. Os dados da ADQ e tempo-intensidade foram analisados por ANOVA, Teste Tukey e Análise de Componentes Principais. Os atributos avaliados na ADQ foram cor marrom, brilho, homogeneidade, aromas: doce, baunilha, leite, chocolate, caramelo e erva, sabor baunilha, chocolate, caramelo, erva, leite, residual doce e amargo, adstringência, gosto amargo e doce, corpo e areosidade. Foram analisados os perfis tempo-intensidade de doçura, amargor e sabor chocolate.

Achocolatado - Análise sensorial - Edulcorante