

T631

PERFIL SENSORIAL E ACEITAÇÃO DE CHOCOLATE CONTENDO EDULCORANTE COMO SUBSTITUTO DE SACAROSE

Andreia Yumi Tonon (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 avaliar sensorialmente chocolate contendo os edulcorantes acessulfame K e sucralose como substitutos da sacarose e outros dois produtos equivalentes disponíveis no mercado. Realizou-se a determinação do grau de aceitabilidade do produto formulado e processado através de equipe de consumidores. O perfil sensorial foi traçado através de Análise Quantitativa Descritiva, para a qual foi realizada a seleção de candidatos, treinamento e a determinação dos termos descritores sensoriais de chocolate através do método de rede. Para o teste de aceitação utilizou-se escala hedônica não estruturada de nove centímetros e os resultados foram avaliados por análise de variância e Testes de Tukey. Os resultados para os termos descritores foram analisados por ANOVA, testes de Tukey e ACP. Foram realizadas também análises de histogramas da distribuição das notas dadas em relação à atitude de compra. Houve diferença significativa no perfil sensorial das amostras em função dos edulcorantes utilizados quanto à aceitação em relação ao aroma, sabor e impressão global do produto, mas não para a textura.

Sensorial - Edulcorantes - Chocolate