

T632

INFLUÊNCIA DA TEMPERATURA NO PERFIL SENSORIAL E NA ACEITAÇÃO DE ACHOCOLATADOS COMERCIAIS: TRADICIONAL E “DIET”

Mariana Vanin Sewaybricker (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 e comparar a aceitação e o perfil sensorial de achocolatado tradicional e “diet”, sendo o primeiro um líder de mercado e tendo como agente adoçante a sacarose, e o segundo tendo como agente adoçante a estévia. As amostras de leite com os achocolatados foram avaliadas em três temperaturas: gelado (a 6°C), em temperatura ambiente (25°C) e quente (45°C). Foi realizada análise de aceitação através de equipe de consumidores e determinação do perfil sensorial, através de Análise Descritiva Quantitativa, para a qual foi realizada a seleção da equipe, treinamento da mesma e determinação dos termos descritores dos achocolatados nas três temperaturas. Com a análise realizada pela equipe de consumidores, verificou-se que a amostra com sacarose apresentou uma grande porcentagem de provadores com notas maiores que a amostra com estévia, em relação ao sabor. Em relação aos outros atributos (aparência, aroma) a distribuição foi parecida entre todas as amostras. Foi possível verificar a atitude de compra dos consumidores em relação aos achocolatados adoçados com sacarose (tradicional) e com estévia: a amostra de achocolatado tradicional em todas as temperaturas recebeu atitude de compra superior à “diet”.

Análise Sensorial - Achocolatado - Estévia