



T0774

INFLUÊNCIA DA TEMPERATURA NO PERFIL SENSORIAL E NA ACEITAÇÃO DE LEITE COM CHOCOLATE EM PÓ ADOÇADO COM DIFERENTES EDULCORANTES

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

Achocolatados em pó são tradicionalmente consumidos diluídos em leite, gelado, frio ou quente, por adultos e crianças. Tal bebida, bastante popular, pode ser adoçada com sacarose ou edulcorantes na forma de adoçantes de mesa. O objetivo do projeto foi avaliar e comparar a aceitação e o perfil sensorial de leite com chocolate em pó adoçado com sacarose e dois edulcorantes (aspartame e sucralose) em mesma doçura equivalente, gelado (a 6°C), e quente (45°C). Para a aceitação foi aplicado teste afetivo com escala hedônica estruturada de 9 pontos e utilizada equipe de 120 consumidores representativos do público alvo, e para traçar o perfil sensorial foi aplicada análise descritiva quantitativa (ADQ), utilizando-se equipe rigorosamente selecionada e treinada de 10 provadores. Os dados da análise de aceitação e ADQ foram analisados estatisticamente por análise de variância e testes de médias de Tukey. Os dados da aceitação foram avaliados também por análise estatística multivariada de Mapa de Preferência Interno os dados da ADQ por Análise de Componentes Principais. As amostras a 6°C tiveram maior aceitação em relação às amostras a 45°C para todos os agentes adoçantes. A percepção sensorial de doçura em amostras quentes é mais intensa do que geladas.

Achocolatado - Análise sensorial - Edulcorante