



T0772

**PERFIL SENSORIAL E ESTUDOS DE CONSUMIDOR DE IOGURTE NATURAL COM ADIÇÃO DE EDULCORANTES COMO SUBSTITUTOS DA SACAROSE**

Luciano dos Anjos Sardela (Bolsista PIBIC/CNPq) e Prof. Dr. Helena Maria André Bolini, Faculdade de Engenharia de Alimentos - FEA, UNICAMP

a) Introdução: o iogurte natural é um alimento muito consumido, especialmente por adultos. Esse produto pode ser adoçado com sacarose ou edulcorantes, que são substâncias de alto poder adoçantes com baixa ou nenhuma caloria; b) Objetivo: determinar e comparar o perfil sensorial das amostras de iogurte natural comercial, adoçado com diferentes agentes e determinar e comparar a aceitação e a preferência. Metodologia: determinação físico-química, determinação do pH, pré seleção da equipe para análise descritiva quantitativa, análise de aceitação, análise dos resultados, atitude do consumidor, análise descritiva quantitativa; c) Resultados: realizou-se teste para a seleção de provadores treinados para a ADQ e oito provadores de um total de vinte foram selecionados para essa etapa. Realizou-se também o teste para determinação da porcentagem de cada edulcorantes que será adicionado ao iogurte para o teste de aceitação (sacarose: 8,6541, aspartame: 0,0496, sucralose: 0,0179); d) Conclusão: A estévia foi utilizada, porém desenvolveu off-flavor do tipo amargo no iogurte o que inviabilizou a análise dos resultados.

Iogurte natural - Consumidor - Edulcorantes