



T0917

DIRECIONADORES DE PREFERÊNCIA PARA REFRIGERANTE SABOR COLA COMERCIAIS TRADICIONAIS E “ZERO” UTILIZANDO ANÁLISE ESTATÍSTICA MULTIVARIADA

Natacha Hoo Sun Chang (Bolsista SAE/UNICAMP) e Profa. Dra. Helena Maria André Bolini (Orientadora), Faculdade de Engenharia de Alimentos - FEA, UNICAMP

As relações entre um conjunto de avaliações hedônicas e um conjunto de características sensoriais observadas é uma questão fundamental em análise sensorial. O objetivo do presente projeto foi identificar os direcionadores de preferência de refrigerante sabor cola (tradicionais e “zero”) e comparar a utilização de escala hedônica estruturada e não estruturada. A aceitação de oito amostras comerciais de refrigerante sabor cola foi analisada por 120 consumidores, em relação à aparência, aroma, sabor, textura e impressão global, utilizando escala hedônica estruturada e escala hedônica não estruturada. Foram realizados testes laboratoriais com delineamento experimental de blocos completos balanceados. Os dados foram analisados por análise estatística univariada (ANOVA), testes de Tukey ($p \leq 0,05$) e análise estatística multivariada (Mapa Interno de Preferência). De acordo com os resultados obtidos é possível concluir que as amostras com formulações adoçadas com sacarose, apresentaram aceitação significativamente superior às demais amostras ($p \leq 0,05$). A amostra “zero” apresentou alta aceitação em relação a todos os atributos, sendo na maioria dos casos a segunda amostra mais aceita pelos consumidores. As amostras *light* e *light plus* apresentaram aceitação significativamente inferior ($p \leq 0,05$).

Perfil sensorial descritivo - Consumidor - Preferência