



T0916

**PERFIL TEMPO-INTENSIDADE MÚLTIPLO DE SUCO DE UVA COM DIFERENTES EDULCORANTES EM MESMA DOÇURA EQUIVALENTE**

Marina Doine Vettorato (Bolsista PIBITI/CNPq) e Profa. Dra. Helena Maria André Bolini (Orientadora), Faculdade de Engenharia de Alimentos - FEA, UNICAMP

O projeto realizado baseia-se na análise do poder adoçante de sacarose e alguns edulcorantes (estévia, aspartame, sucralose, neotame, taumatina ciclamato/sacarina 2:1), em mesma doçura equivalente, em suco de uva, bem como na construção de um perfil para cada um deles. Também nesse projeto é avaliada a aceitação dos edulcorantes em relação à sacarose. Além disso, foram realizadas análises físico-químicas (cor e pH) do suco para cada edulcorante. Para o teste de estimativa da magnitude de doçura dos edulcorantes, foi realizado um teste com 10 provadores previamente selecionados (através do método de Wald), utilizando os edulcorantes na concentração em que se deseja obter uma conclusão. No teste de consumidor são usados 120 provadores para avaliar a aceitação de cada edulcorante. No teste tempo-intensidade múltiplo serão usado também os 10 provadores, utilizando o programa SCDTI (Sistema de Coleta de Dados Tempo-Intensidade) específico, e desenvolvido pela FEA e FEEC/UNICAMP, já validado e reconhecido internacionalmente, para avaliar e compilar os dados recebidos. Ainda não foram finalizados os testes, por isso não podem ser apresentados resultados conclusivos a respeito dos quesitos analisados.

Edulcorantes - Tempo-intensidade - Suco de uva