



T0915

IMPACTO DO EDULCORANTE NO PERFIL SENSORIAL TEMPO-INTENSIDADE MÚLTIPLO EM SUCO DE MARACUJÁ

Giovanna Paiosin (Bolsista PIBIC/CNPq) e Profa. Dra. Helena Maria André Bolini (Orientadora), Faculdade de Engenharia de Alimentos - FEA, UNICAMP

Para que edulcorantes sejam aplicados com êxito em alimentos, é necessário que além de sua segurança absoluta, apresentem características sensoriais agradáveis, com doçura semelhante à da sacarose. O método “estimação de magnitude” permite determinar a potência adoçante e a concentração de edulcorantes que devem ser adicionados em alimentos, de forma que apresentem a mesma intensidade de doçura que a sacarose. No presente estudo, foi analisado suco de maracujá adoçado com cinco diferentes edulcorantes, em mesma doçura equivalente à sacarose a 10%. Foram realizadas análises instrumentais de pH e cor e análise sensorial de “estimação de magnitude” para determinação da concentração de cada um dos edulcorantes para proporcionar a mesma doçura equivalente à sacarose a 10% e o poder adoçante de cada um deles em suco de maracujá. Para as análises sensoriais foi utilizada uma equipe de 11 assessores selecionados, que realizaram os testes em cabines individuais. De acordo com os resultados obtidos foi possível concluir que o neotame apresentou a maior potencia adoçante em suco de maracujá concentrado reconstituído, o qual foi 6.250 vezes mais doce que a sacarose e 100 vezes mais doce que o aspartame. O pH e a coloração não foram alterados na presença de nenhum dos edulcorantes aplicados no produto.

Suco de maracujá - Edulcorantes - Tempo-intensidade