

# PERFIL DESCRITIVO E TEMPO-INTENSIDADE DE EXTRATOS HIDROSSOLÚVEIS DE SOJA ACHOCOLATADOS COMERCIAIS TRADICIONAIS E "DIET"



Carolina Souza Rehen, Profa. Dra. Helena Maria André Bolini  
 Faculdade de Engenharia de Alimentos,  
 Universidade Estadual de Campinas, UNICAMP  
 E-mail: carol05@fea.unicamp.br



Palavras-Chave: extratos hidrossolúveis de soja - achocolatado - análise sensorial

## Introdução

Recentemente foi lançado no mercado nacional o "leite" de soja em embalagem longa vida na forma original, adicionado de chocolate em pó, adoçado com sacarose e também na versão "diet", adoçado com edulcorantes. O objetivo do estudo foi determinar o perfil sensorial descritivo e tempo-intensidade (TI) de doçura e sabor de chocolate das amostras e verificar a correlação com a aceitação de consumidores. Para a análise de aceitação foi aplicado teste afetivo com representantes do público alvo. Para determinar o perfil sensorial foi aplicado análise descritiva quantitativa (ADQ), e para determinar as curvas TI foi utilizada uma equipe selecionada e treinada de 10 provadores, para utilizarem o programa SCDTI desenvolvido pela UNICAMP, já validado e reconhecido internacionalmente. Os testes de aceitação foram analisados por ANOVA, testes de Tukey e Mapa de preferência Interno. Os dados das análises de ADQ e análise TI foram analisados por ANOVA, testes de Tukey e ACP. A correlação entre perfil sensorial descritivo e testes de consumidor foi realizada por análise de mapa de preferência externo. A aceitação para a maioria das marcas foi baixa, quando comparado com outras bebidas. Uma das marcas apresentou alta aceitação, tanto para a versão tradicional como light, demonstrando que a sacarose pode ser substituída com êxito por um edulcorante adequado e de forma correta.

## Metodologia

O material utilizado foi extrato hidrossolúvel de soja achocolatado em embalagem longa vida de três diferentes marcas comerciais todos em versões tradicionais (com açúcar) e "light" com edulcorantes.

A pré-seleção dos provadores foi realizada através de análise sequencial de Waald (AMERINE et al., 1965).

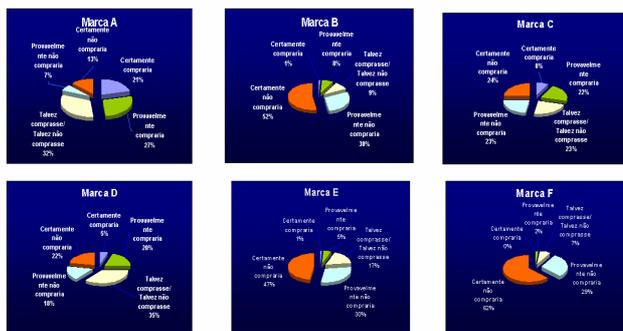
Os dados obtidos através da análise descritiva quantitativa (ADQ), e os dados dos parâmetros obtidos através das curvas tempo-intensidade foram avaliados através de análise de variância (ANOVA), teste de médias de Tukey e análise de componentes principais (ACP).

A correlação entre as medidas sensoriais, instrumentais e estudos de consumidor foi realizada através de Mapa de Preferência Externo.

Todas as análises estatísticas foram realizadas utilizando-se o programa SAS (2003).

## Resultados e Discussão

A distinção entre as marcas ficou evidenciado, percebendo-se maior índice de rejeição das marcas B, E e F.



GRÁFICOS REFERENTES À ATITUDE DO CONSUMIDOR DAS MARCAS A, B, C, D, E, F.

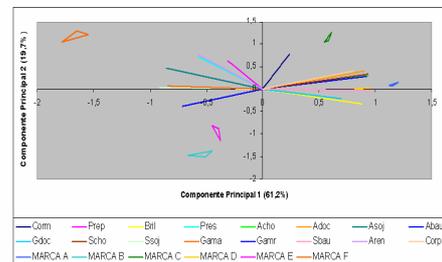


FIGURA BI-DIMENSIONAL DA ANÁLISE DOS COMPONENTES PRINCIPAIS DAS AMOSTRAS DE ACHOCOLATADO DE SOJA.

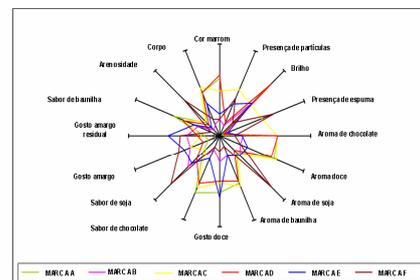
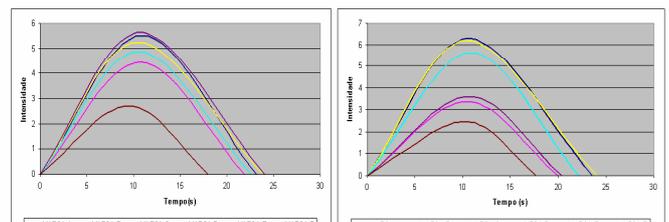
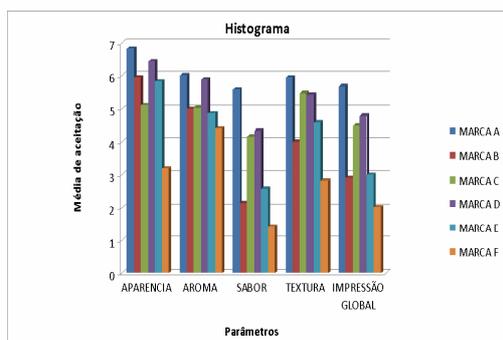


GRÁFICO TIPO SPIDER-WEB COM A INTENSIDADE MÉDIA DOS DESCRITORES PARA CADA UMA DAS AMOSTRAS.



CURVAS MÉDIAS DE TEMPO-INTENSIDADE DE DOÇURA PARA AS AMOSTRAS DE ACHOCOLATADO DE SOJA

CURVAS MÉDIAS DE TEMPO-INTENSIDADE DE SABOR DE CHOCOLATE PARA AS AMOSTRAS ACHOCOLATADO DE SOJA.



## Conclusão

A aceitação do achocolatado com extrato hidrossolúvel de soja para a maioria das marcas comerciais é baixa, quando comparado com outras bebidas. No entanto, existe uma marca comercial com ótimas médias de aceitação, tanto para a versão tradicional como *light*, demonstrando que a sacarose do produto pode ser substituída com êxito por um edulcorante adequado e de forma correta, e que o processo tecnológico de produção utilizado a essas bebidas a base de soja desta marca está proporcionando a obtenção de um produto saudável e de boa aceitação pelo consumidor.

A marca F obteve baixa aceitação pelos consumidores, sendo claramente notado sua diferença significativa das demais amostras, através da análise descritiva quantitativa e análise de tempo-intensidade realizadas.

### AGRADECIMENTOS

Os autores agradecem o financiamento da CNPq.