

Isabelle Siqueira Renno\*, Helena Maria André Bolini\*\*

isabellerenno@gmail.com\*, hellini@fea.unicamp.br\*\*

FACULDADE DE ENGENHARIA DE ALIMENTOS – UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS – BRASIL

Programa Institucional de Bolsas de Iniciação Científica PIBIC/CNPq

## Introdução

A ausência de lactose e colesterol no extrato hidrossolúvel de soja é ideal para pessoas portadoras de intolerância à lactose e pessoas com indicação de ingesta de colesterol reduzida.

Para que os edulcorantes sejam aplicados com êxito nesses produtos é necessário que, além de sua segurança absoluta, apresentem características sensoriais agradáveis, com doçura semelhante à da sacarose. A única forma de se avaliar a aceitação de um edulcorante é a aplicação da análise sensorial.

## Material e Métodos

6 amostras extrato hidrossolúvel de soja com suco de maçã:  
3 versão tradicional (sacarose) e 3 versão light (edulcorantes)

- Determinação de pH e cor: AOAC (1984).
- Análises Sensoriais:

Perfil Sensorial Descritivo e Perfil Tempo-Intensidade:

15 provadores treinados e selecionados ( $p_{\text{Famostra}} < 0,30$  e  $p_{\text{Frep}} > 0,05$ )

Delineamento Experimental: Blocos Completos Balanceados 4 rep

Análise Estatística: ANOVA, testes Tukey, ACP

Estudos de Consumidor:

- 120 consumidores
- Escala Hedônica
- Delineamento Experimental: Blocos Completos Balanceados
- Análise Estatística: ANOVA, testes Tukey, Mapa Interno de Preferência

## Resultados

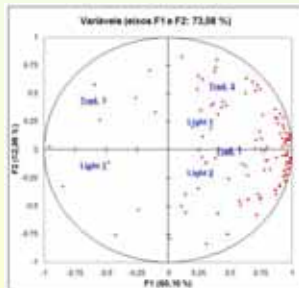


Figura 1 – Mapa Interno de Preferência das amostras de extrato hidrossolúvel de soja com suco de maçã.

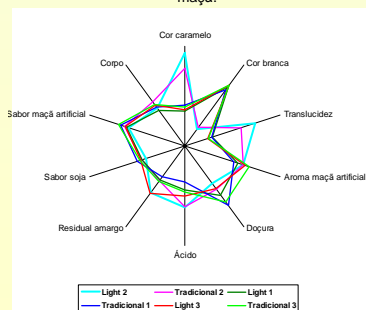


Figura 2 – Perfil sensorial descritivo das amostras de extrato hidrossolúvel de soja com suco de maçã.

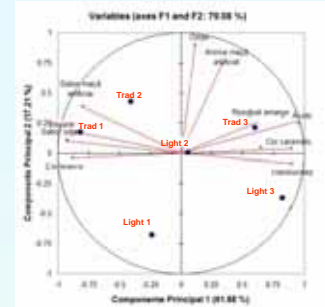


Figura 3 – Figura bidimensional da análise de componentes principais dos termos descritores das amostras de extrato hidrossolúvel de soja sabor maçã analisadas.

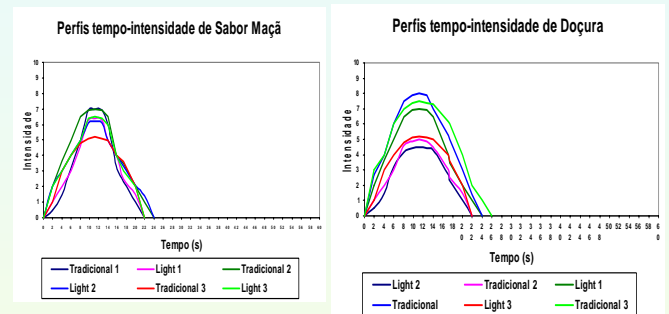


Figura 4 – Perfis tempo-intensidade de sabor maçã das amostras analisadas.

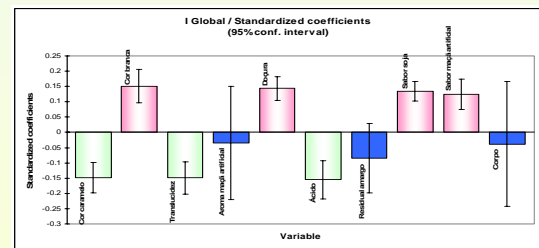


Figura 5 – Resultado da Análise de Regressão Partial Least Square

## Conclusões

A amostra 2, tanto na versão tradicional como "light", apresentou aceitação significativamente inferior às demais amostras ( $p < 0,05$ ) bem como valores inferiores para atitude de compra. As marcas 1 e 3 em suas versões tradicionais apresentaram aceitação significativamente superior ( $p < 0,05$ ), enquanto suas versões "light" ficaram inferiores, mas ainda superiores à marca 2. Esses resultados ficaram evidenciados pelo MIP, revelando que os substitutos da sacarose e suas respectivas quantidades, precisam ser adequados, e estudos desta natureza podem contribuir para possibilitar a obtenção de produtos de melhor aceitação pelo consumidor.

## Agradecimentos

Ao PIBIC/CNPq pelo suporte financeiro concedido para a realização do presente estudo.