

INTRODUÇÃO

Os bolos prontos para o consumo vêm adquirindo crescente importância em relação ao consumo e à comercialização de produtos de panificação no Brasil (OSAWA *et al.*, 2009 e MOSCATTO *et al.*, 2004). As mudanças no processamento e a crescente exigência do consumidor por alimentos que apresentem, além da alta qualidade sensorial e nutricional, benefícios associados à saúde, fazem surgir a necessidade de novos ingredientes que possam atender a estas exigências do mercado (IDRIS *et al.*, 1996). É notável a invasão de produtos com alegação de baixa caloria nas prateleiras dos supermercados, entre eles estão os bolos industrializados contendo edulcorantes artificiais em substituição à sacarose para consumidores portadores de diabetes ou que desejam diminuir a ingestão de calorias. Considerando a importância do crescente mercado de produtos dietéticos, este estudo se justificou pela inegável necessidade de avaliações, instrumentais e sensoriais, através das quais foi possível avaliar a qualidade de bolos de chocolate, constatando e identificando possíveis diferenças sensoriais entre os produtos com formulação tradicional e os bolos com edulcorantes substituintes da sacarose, além das diferenças entre as formulações, correlacionando assim sua aceitabilidade com as características sensoriais e físico-químicas.

OBJETIVO

Determinar e comparar: 1) a aceitação, a preferência, a atitude de compra das amostras; 2) o perfil sensorial das amostras (ADQ); 3) o perfil de doçura e de amargor em função do tempo (TI). Correlacionar as análises descritas acima com as análises instrumentais para determinar quais as características que mais contribuem para a aceitação do consumidor.

MATERIAL E MÉTODOS

Material

- Bauducco – bolo sabor chocolate recheado de chocolate 280g;
- Pullman – bolo sabor chocolate recheado de chocolate 270g;
- Renata – bolo sabor chocolate recheado de chocolate 300g;
- Casa Suíça Tradicional – linha “Café da Manhã”, bolo sabor chocolate recheado de chocolate 370g;
- Casa Suíça *Diet* – bolo zero sabor chocolate recheado 280g;
- Suavipan – bolo sabor chocolate light e zero adição de açúcar 250g (não recheado).

Métodos

- Análises Físico-químicas:
 - Umidade
 - Cor
 - Textura
 - Atividade de água
- Análises Sensoriais:
 - Análise de Aceitação
 - Atitude do Consumidor
 - Análise Descritiva Quantitativa
 - Tempo-intensidade

RESULTADOS

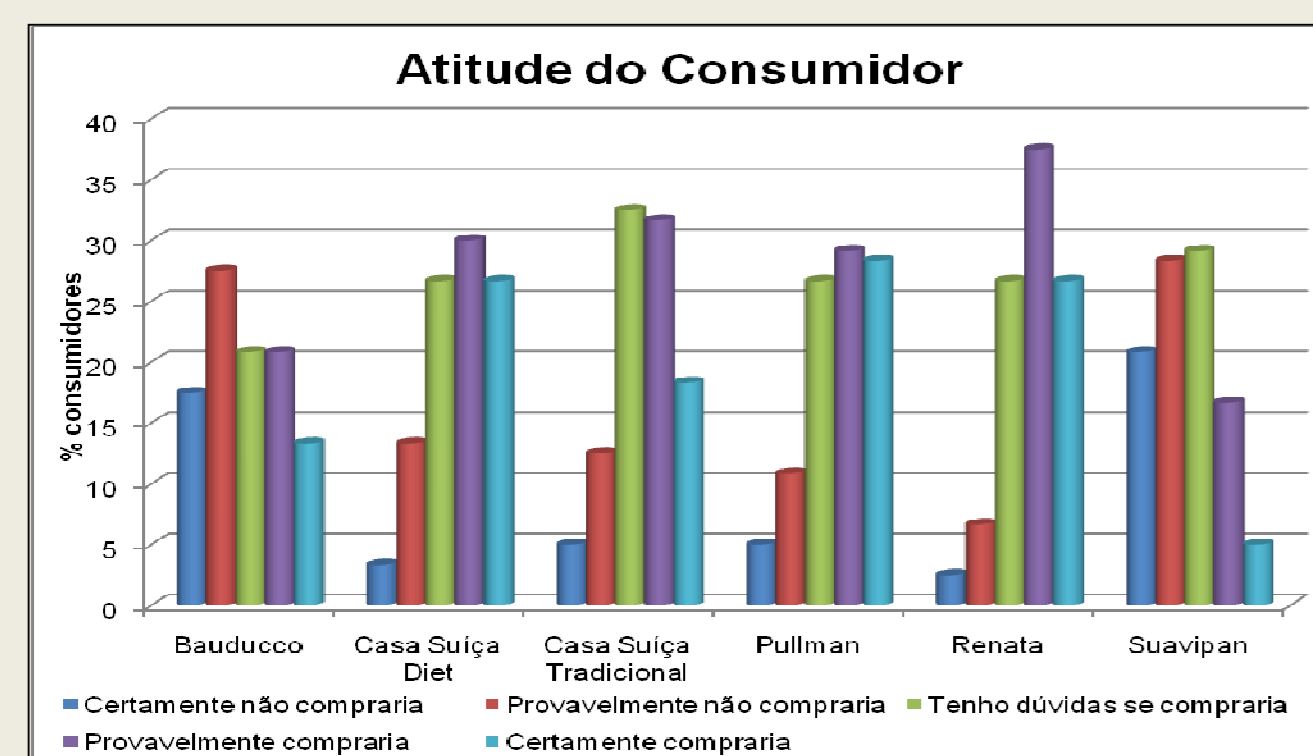


Figura 1. Resultados da atitude do consumidor em relação à compra das amostras

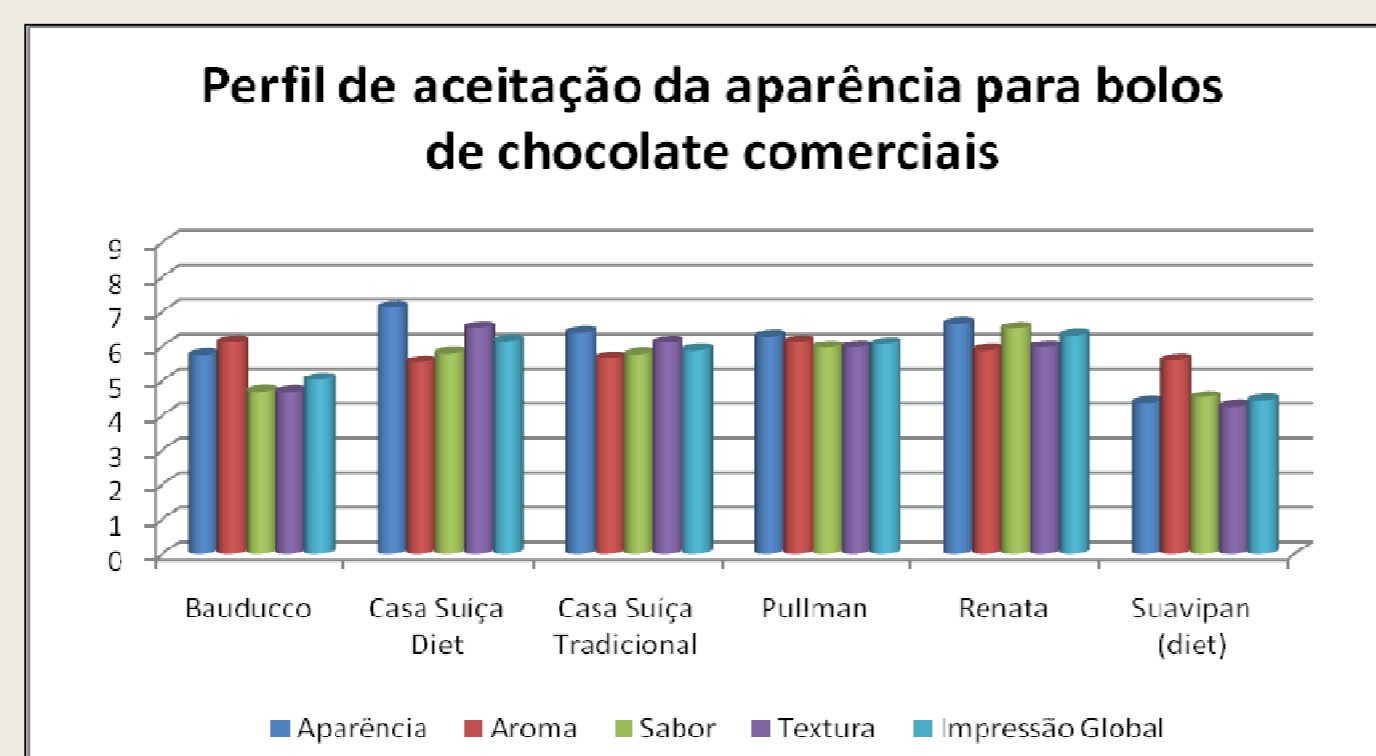


Figura 2. Perfil de aceitação da aparência para bolos de chocolate comerciais

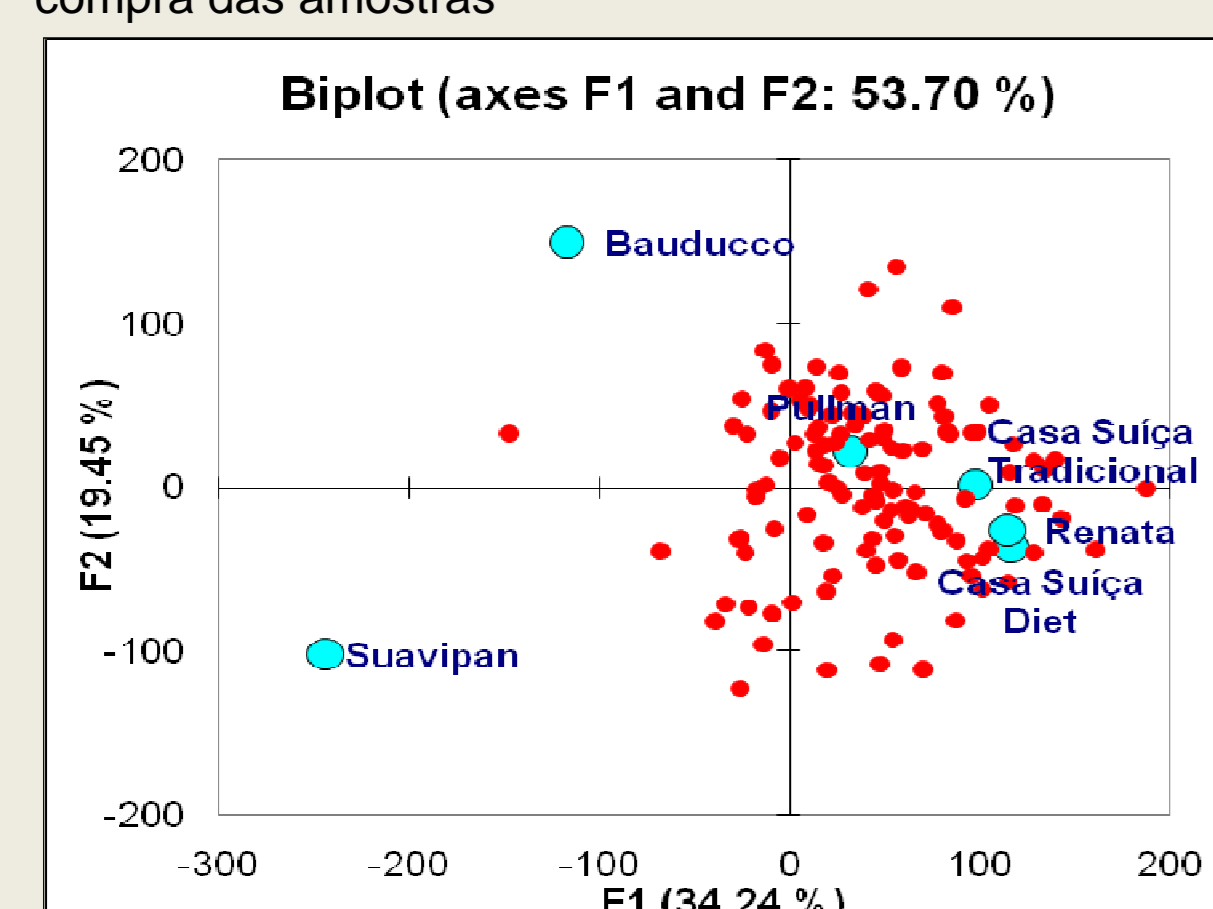


Figura 3. Mapa Interno de Preferência.

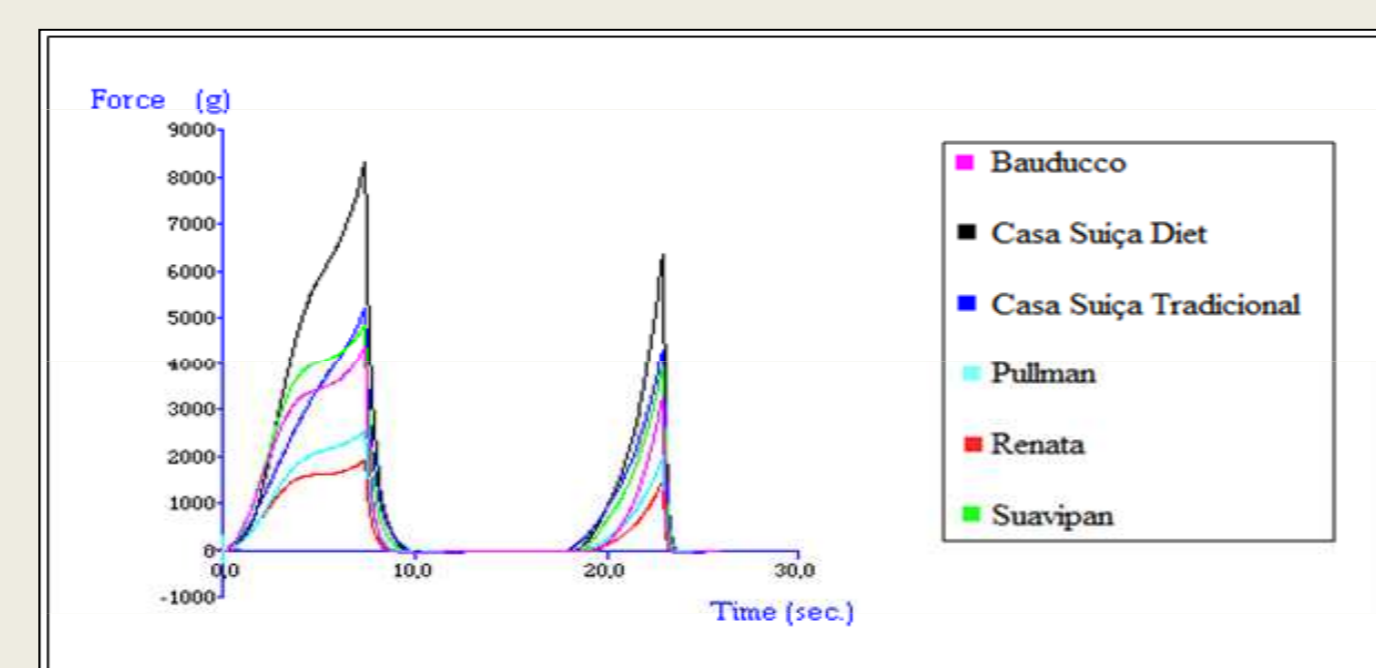


Figura 4. Resultados da análise instrumental de textura

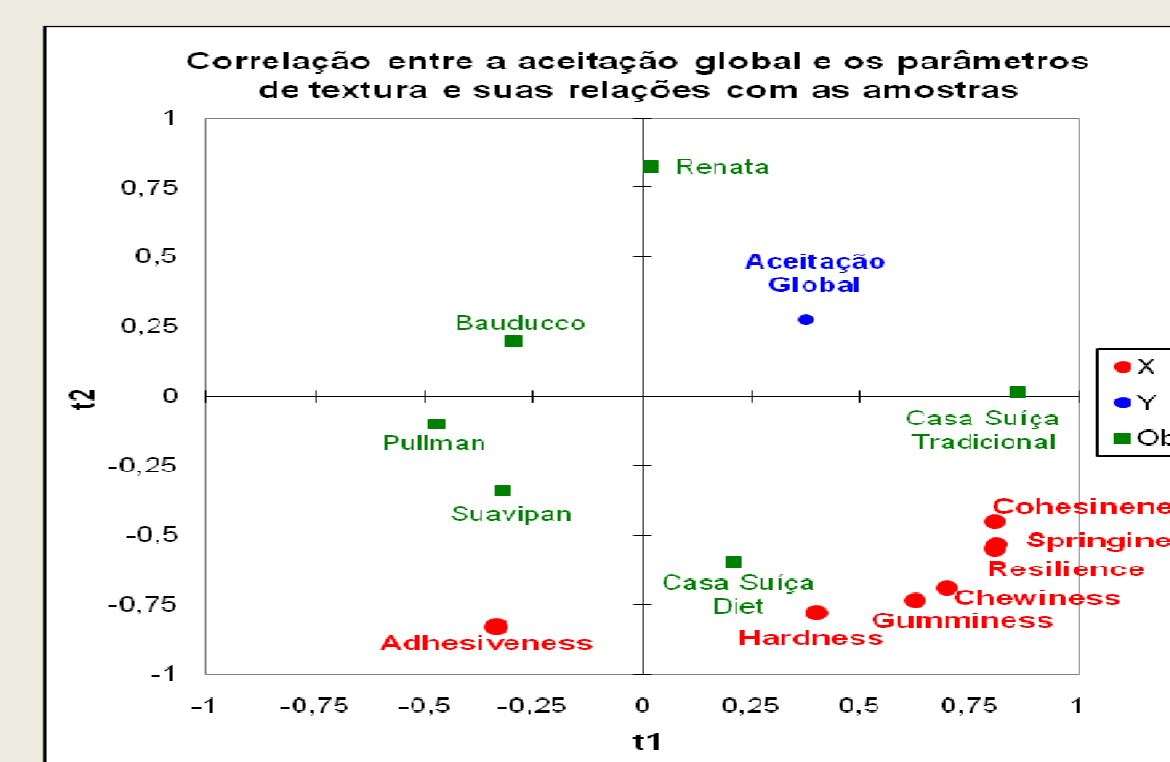


Figura 5. Correlação entre a aceitação global, parâmetros de textura e amostras.

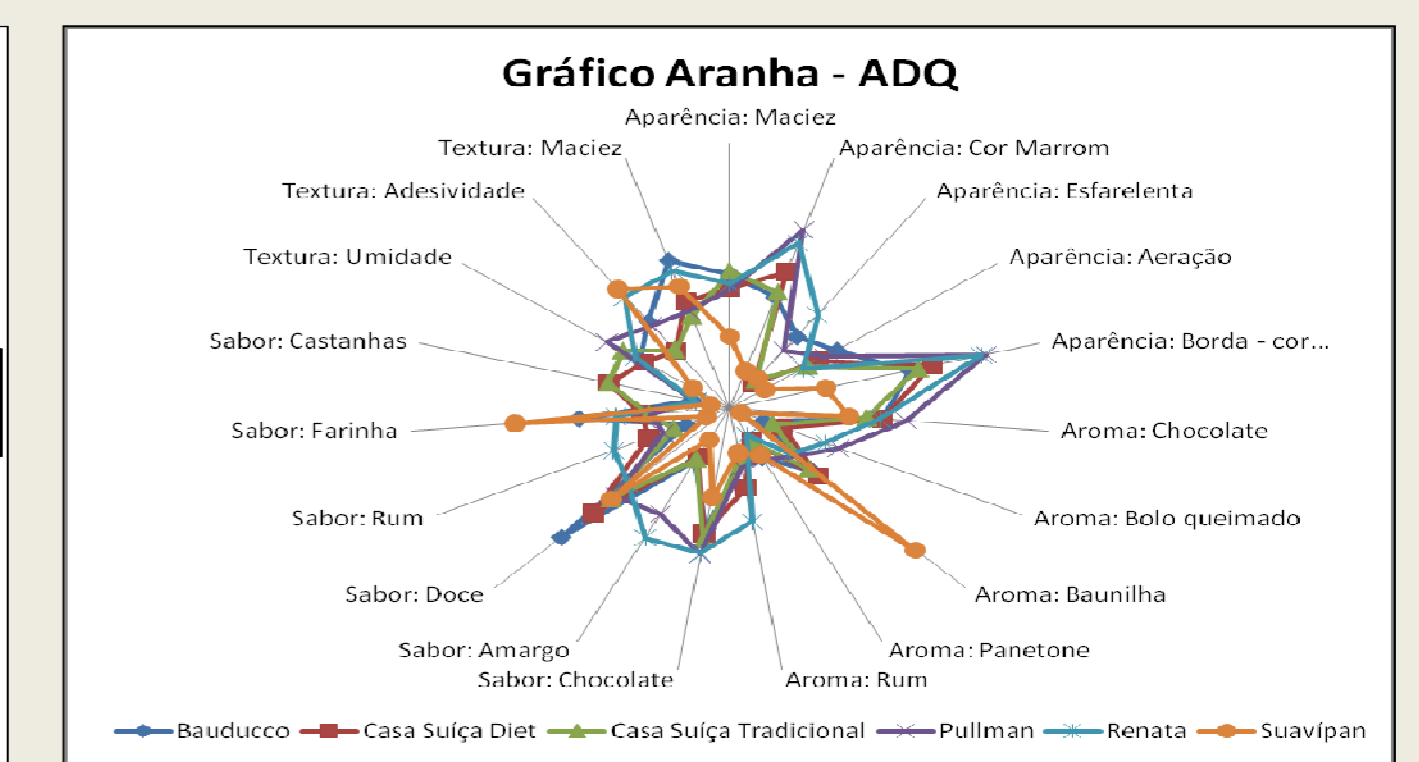


Figura 6. Gráfico aranha com as médias dos atributos para os bolos de chocolate.

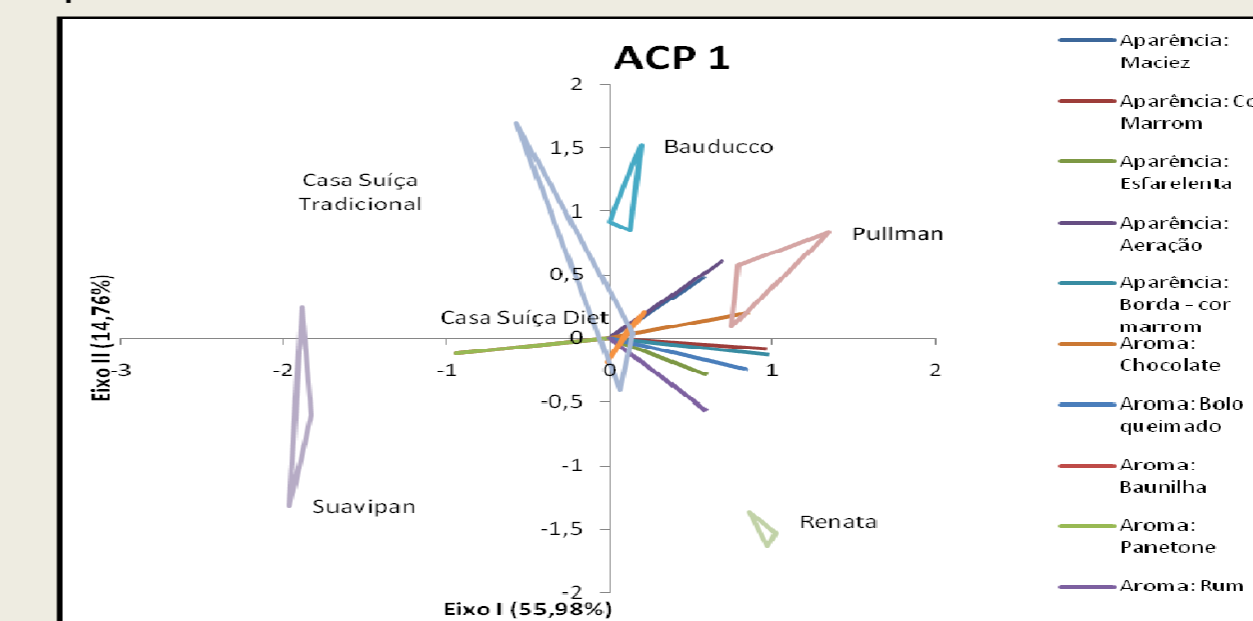


Figura 7. Gráfico ACP com alguns atributos sensoriais dos bolos de chocolate.

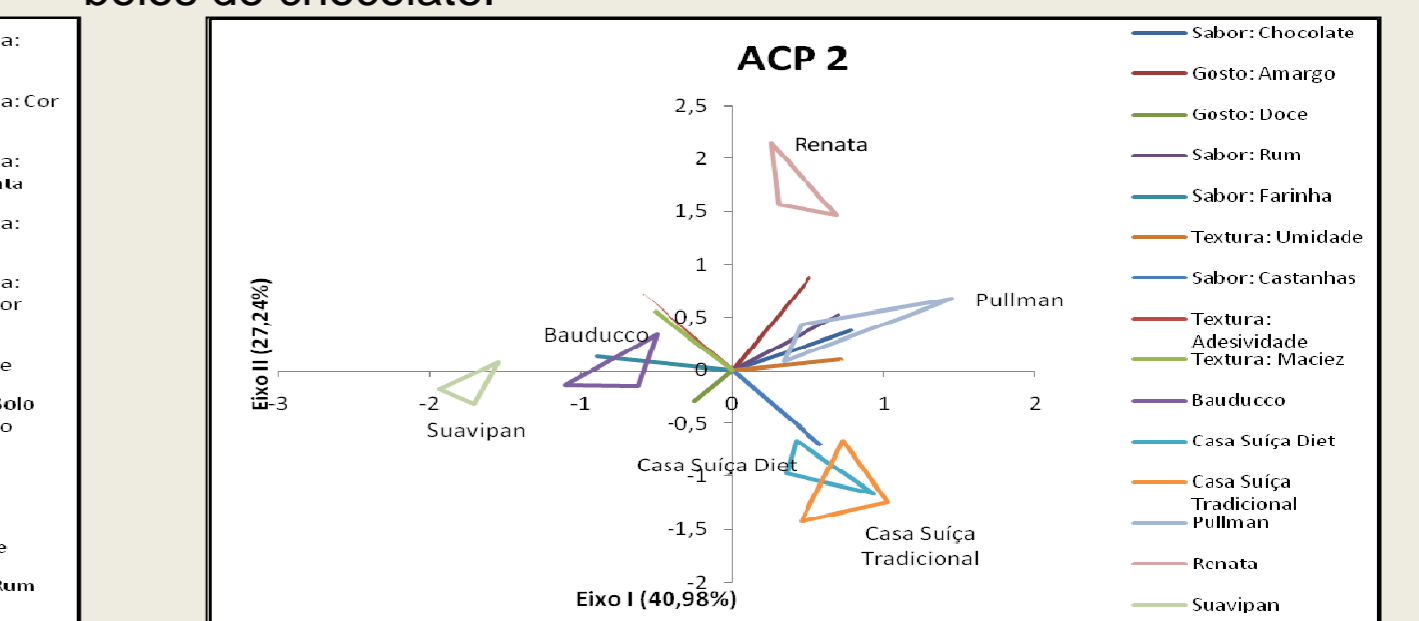


Figura 8. Gráfico ACP com o restante dos atributos sensoriais dos bolos de chocolate

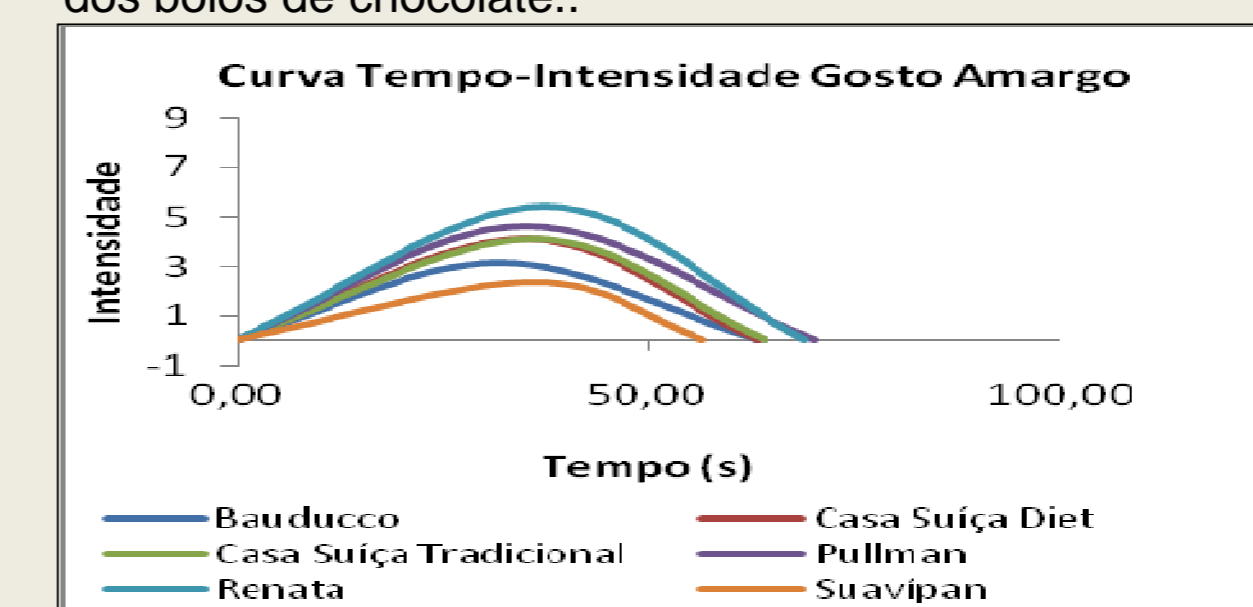


Figura 9. Curva Tempo-Intensidade de Gosto Amargo.

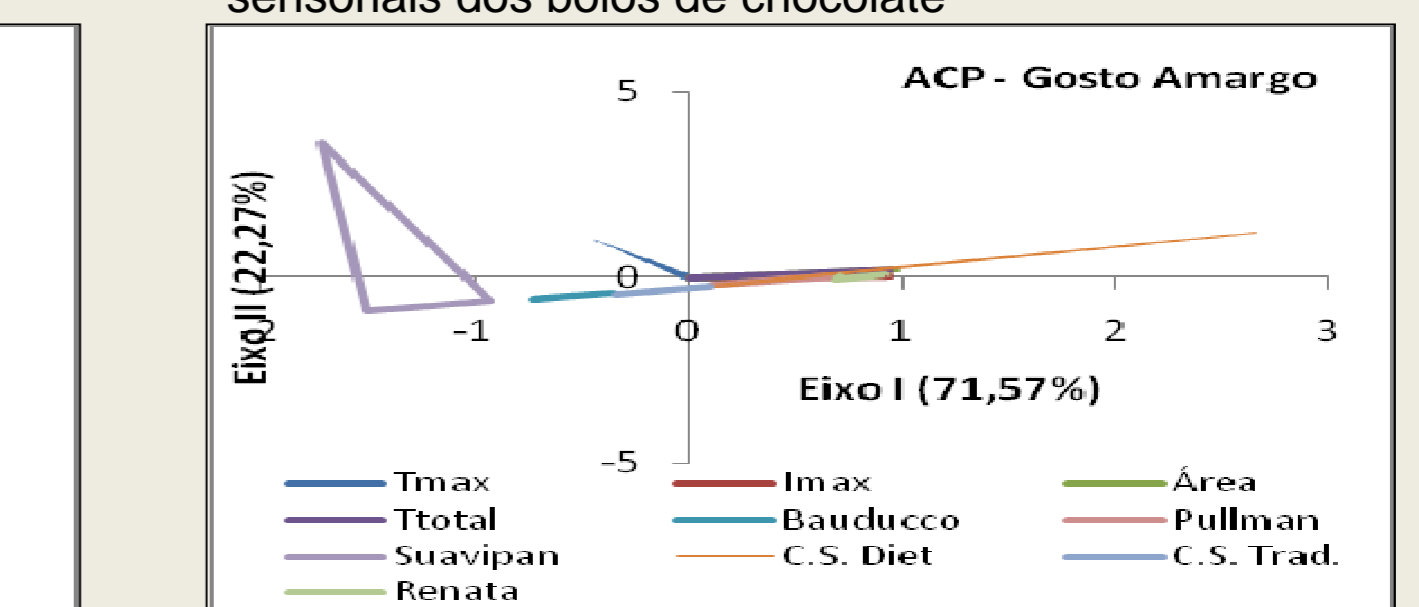


Figura 10. Análise de Componentes Principais de Gosto Amargo.

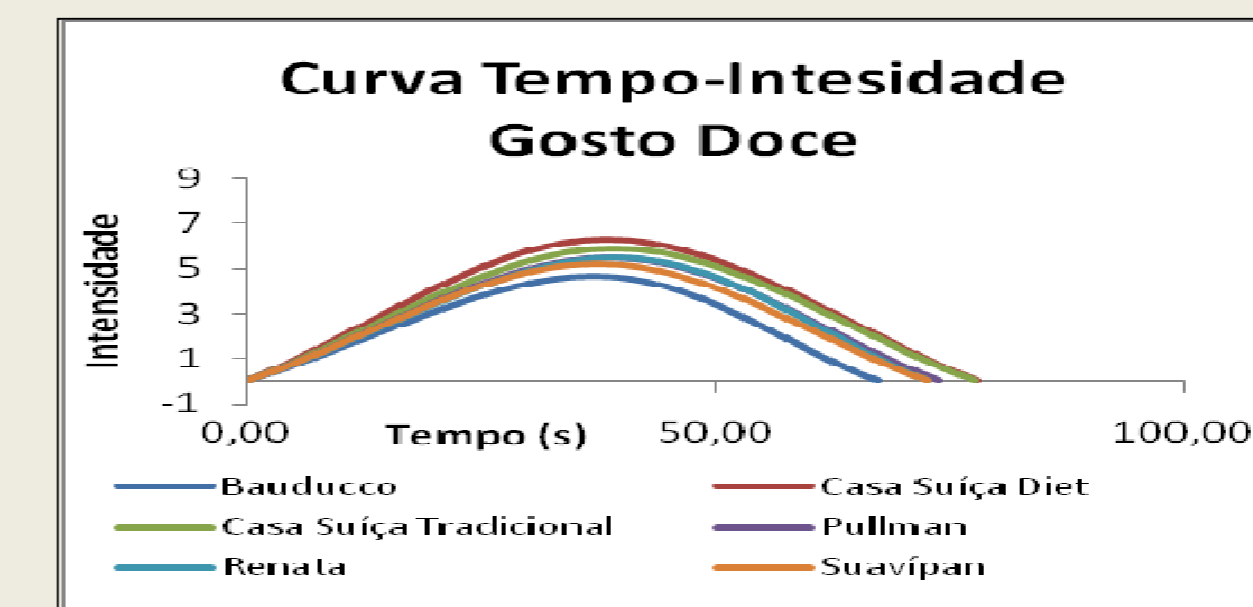


Figura 11. Curva Tempo-Intensidade de Gosto Doce.

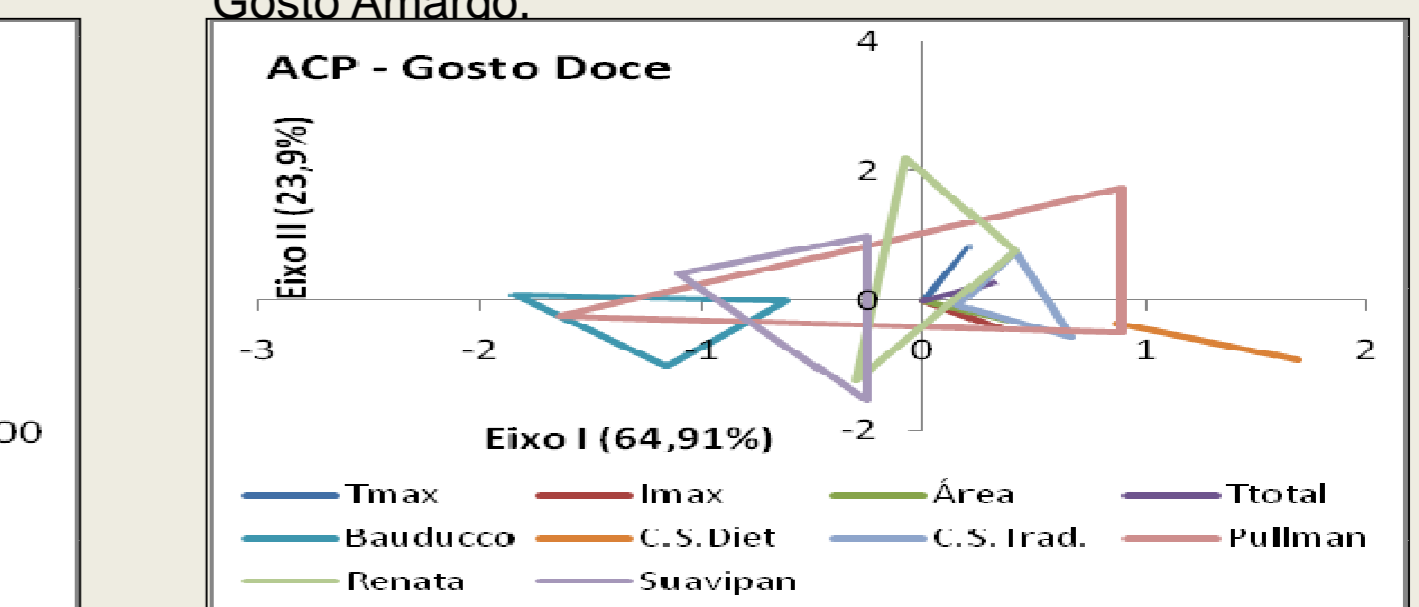


Figura 12. Análise de Componentes Principais de Gosto Doce.

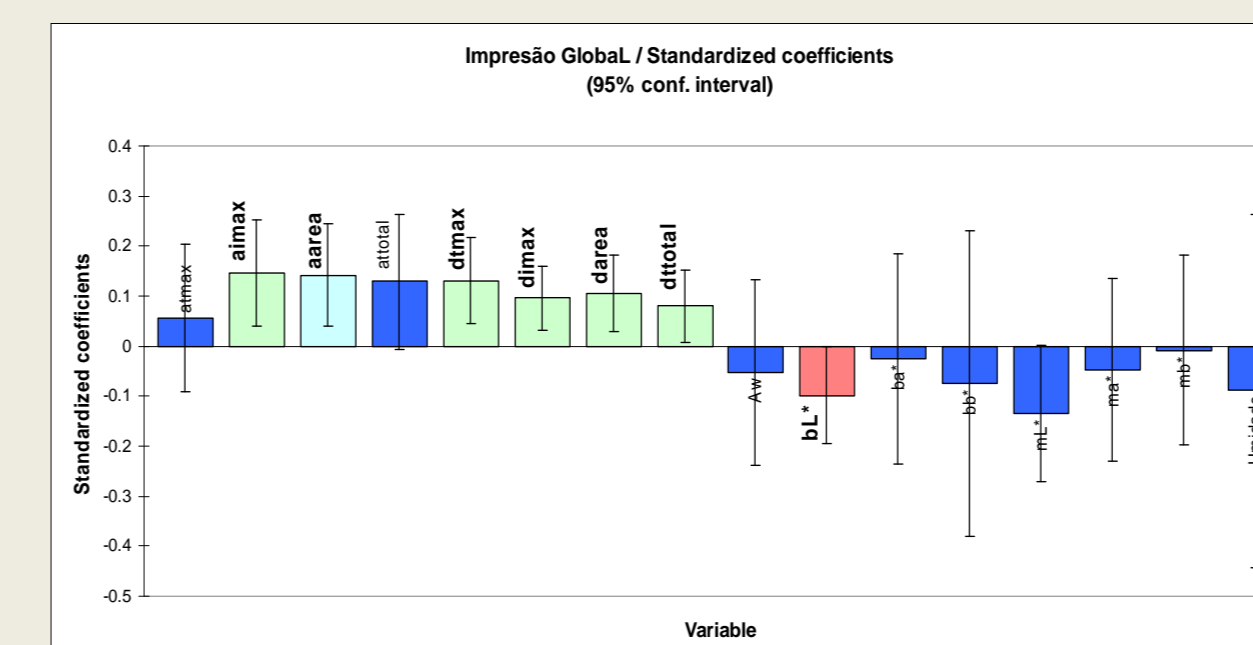


Figura 13. Variáveis de resultados de análises instrumentais que contribuem positivamente (verde claro) e negativamente (rosa) para a aceitação do consumidor de acordo com a análise de regressão por PLS.

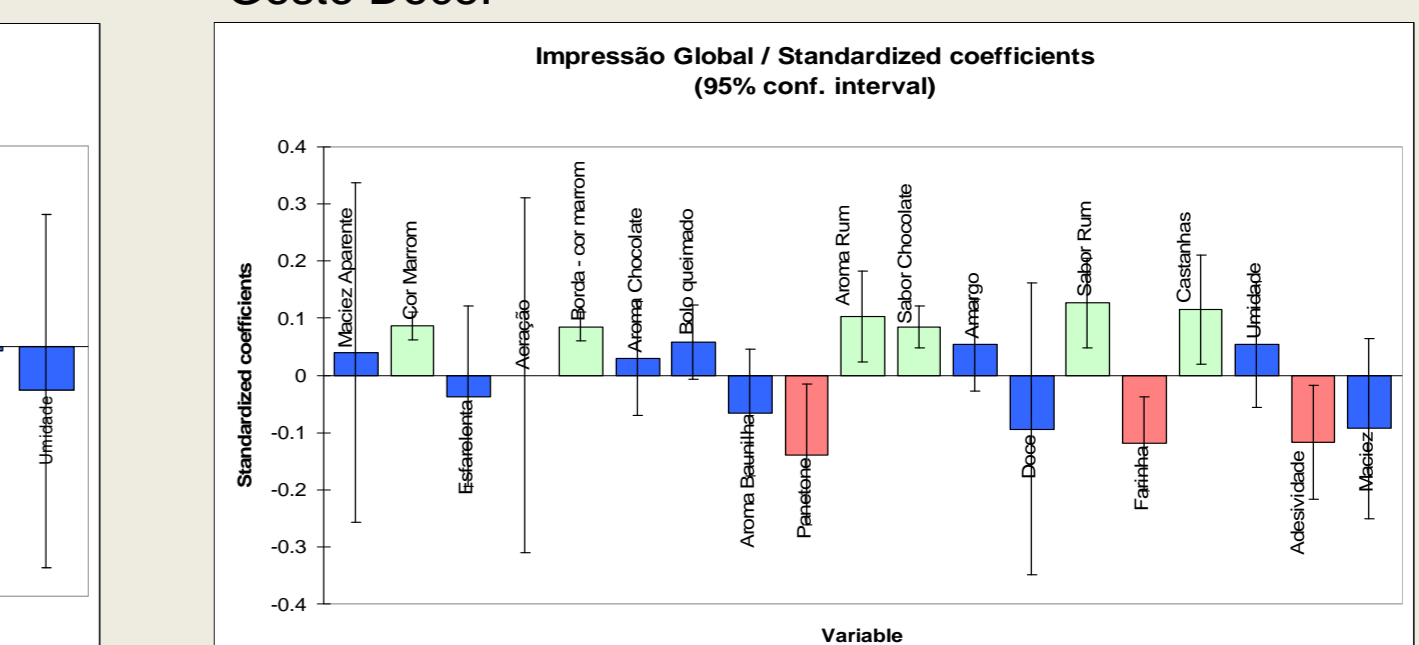


Figura 14. Termos descritores que contribuem positivamente (verde claro) e negativamente (rosa) para a aceitação do consumidor de acordo com a análise de regressão por PLS

CONCLUSÃO

Pelo teste de aceitação, concluiu-se que as amostras com formulações tradicionais mostraram-se mais aceitas pelos consumidores que a amostra *light*, porém com a amostra *diet* ocorreu o inverso. Isto indica que a substituição de sacarose foi realizada de forma adequada. Através da ADQ, as diferenças observadas entre as marcas foram caracterizadas. As amostras da Casa Suíça possuem perfis sensoriais descritivos semelhantes, o que é positivo, já que esta é uma grande dificuldade encontrada pelos produtos dietéticos. Com o perfil TI, percebeu-se que o edulcorante não é o responsável pelas diferenças (de aceitação e de perfil sensorial) entre as amostras *diet* e *light* já que apresentam o mesmo edulcorante em suas formulações. Os resultados das análises físico-químicas, de aceitação e TI podem ser aliados aos resultados da ADQ para o desenvolvimento e/ou melhoramento sensorial das amostras.

AGRADECIMENTOS

O presente trabalho foi realizado com o apoio do Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico – CNPq – Brasil.