



T0916

PERFIL SENSORIAL DESCRITIVO E ESTUDOS DE CONSUMIDOR EM BOLOS SABOR CHOCOLATE TRADICIONAIS E “DIET”

Alessandra Sayuri de Almeida Silva (Bolsista PIBIC/CNPq) e Profa. Dra. Helena Maria André Bolini (Orientadora), Faculdade de Engenharia de Alimentos - FEA, UNICAMP

O bolo sabor chocolate é um alimento consumido por diferentes faixas etárias, e classes sociais, sendo muito apreciado em diversos países. Neste estudo determinou-se a aceitação, características físico-químicas e os perfis sensorial descritivo e de tempo-intensidade de doçura e amargor, de seis marcas comerciais de bolos sabor chocolate, nas versões tradicionais e dietéticas. O perfil sensorial foi determinado por Análise Descritiva Quantitativa (ADQ), e Análise Tempo-Intensidade (ATI). Foi utilizada uma equipe de provadores rigorosamente selecionados e treinados (com valores de $pF_{amostra} < 0,50$ e $pF_{repetição} \geq 0,05$) que determinaram o perfil sensorial descritivo completo e perfil de dulçor e amargor das amostras. A aceitação dos produtos foi avaliada por 120 consumidores representativos do público alvo. Os resultados da ADQ e ATI foram submetidos à Análise de Variância (ANOVA), Teste de Média de Tukey e Análise de Componentes Principais. A correlação múltipla entre perfil sensorial descritivo, tempo-intensidade, testes de consumidor e medidas instrumentais de textura foram realizadas por análise de correlação dos quadrados mínimos parciais (Partial Least Square – PLS). De acordo com os resultados do teste de aceitação, as amostras com formulações tradicionais (Casa Suíça, Bauducco, Renata, Pullman) mostraram-se mais aceitas pelos consumidores que a amostra Suavipan (dietética) e a amostra *diet* da Casa Suíça foi igualmente ou mais aceita que sua versão tradicional e demais amostras. Ao final, foi possível determinar quais as características que mais contribuem positivamente e negativamente para a aceitação do consumidor.

Edulcorantes - Perfil sensorial descritivo - Análise tempo-intensidade