



T0921

(A) USO DA ANÁLISE DE SOBREVIVÊNCIA NO DESENVOLVIMENTO DE IOGURTE COM OLIGOFRUTOSE

Fernanda Godoy de Souza (Bolsista SAE/UNICAMP) e Prof. Dr. José de Assis Fonseca Faria (Orientador), Faculdade de Engenharia de Alimentos - FEA, UNICAMP

O efeito da adição de oligofrutose sobre o perfil sensorial do iogurte e a reação dos consumidores a este processo de aceitação geral, utilizando dados e cálculos de análise de sobrevivência, foi investigado. A adição de oligofrutose causou mudanças marcantes no perfil sensorial do iogurte, principalmente quanto ao sabor e textura, conduzindo a uma diminuição na aceitação dos consumidores em geral e na intenção de compra do produto. Metodologias de análise de sobrevivência e da primeira diferença significativa na aceitabilidade do consumidor foram utilizadas para estimar o percentual de rejeição dos consumidores a comprar iogurte com prebiótico, em função do percentual de oligofrutose adicionada. Resultados bastante semelhantes foram obtidos e serviram para estimar os limites de adição do prebiótico, assim como também servem para estimar mudanças nos processos de fabricação que causam complexas alterações sensoriais no produto, levando à rejeição dos consumidores.

Análise de sobrevivência - Iogurte - Oligofrutose