



DIRECIONADORES DE PREFERÊNCIA PARA SORVETES SABOR CREME DE BAIXA CALORIA DETERMINADOS POR CORRELAÇÕES MÚLTIPLAS ENTRE PERFIL TEMPO- INTENSIDADE MÚLTIPLA E ESTUDOS COM CONSUMIDORES

M. Favaro

mariana-favaro@hotmail.com

Laboratório de Análise Sensorial- Faculdade de Engenharia de Alimentos
PIBIC/CNPq

Palavras- chave: Análise Tempo- Intensidade, Edulcorantes,
Direcionadores de Preferência



UNICAMP

INTRODUÇÃO

A partir dos anos 80, os produtos alimentícios dietéticos revolucionaram o mercado nacional, criando uma verdadeira “onda *diet*” (CANDIDO & CAMPOS, 1996 *apud* OLIVEIRA et al., 2004). Segundo a Associação Brasileira de Produtos Dietéticos, o setor “*light*”, em geral, cresceu em torno de 14 vezes nos últimos dez anos.

O presente estudo determinou e comparou o perfil sensorial tempo-intensidade múltiplo envolvendo doçura, sabor de creme (baunilha), sabor lácteo, tempo de derretimento e amargor em função do tempo de consumo das amostras de sorvete sabor creme (baunilha), aplicando a técnica de análise sensorial avançada computadorizada. Os dados obtidos permitiram comparar o comportamento sensorial das amostras.

METODOLOGIA

A coleta dos dados para a análise tempo-intensidade foi realizada em computador, em sala climatizada (22°C) através do programa “TIAFT” (Time-Intensity Analysis of Flavors and Tastes).

RESULTADOS E DISCUSSÕES

A construção de tabelas, como a tabela 1, a partir dos dados fornecidos pelo programa utilizado, permitiu determinar se as amostras diferiam ou não entre si. Para cada parâmetro analisado pelo consumidor, foi oferecido um padrão ao mesmo. No caso da doçura, por exemplo, o padrão utilizado foi uma solução de água (1L) com sacarose (120g).

CONCLUSÃO

De acordo com as análises aplicadas, foi possível concluir que existem diferentes perfis de

intensidade e tempo de duração do sabor de creme, sabor lácteo, derretimento e amargor nos sorvetes encontrados no mercado nacional. As versões *light* dos sorvetes sabor creme demonstram a necessidade de análises para adequação do edulcorante e outros ingredientes para que possam ter perfil semelhante ao sorvete tradicional adoçado com sacarose.

Tabela 1: Médias* dos parâmetros das curvas tempo-intensidade de doçura das amostras de sorvetes sabor creme analisadas.

Amostra	Intensidade Máx.	Tempo decorrido até a Intensidade Máx. (s)
A	7,2 c	21,9 a
B	7,7 b	20,8 a
C	6,7 d	21,5 a
D	6,6 d	20,6 a
E	6,8 d	21,4 a
F	8,4 a	22,0 a
G	7,2 c	20,1 a
H	7,5 b	21,3 a

* Médias com a mesma letra numa mesma coluna não diferem significativamente entre si de acordo com o teste de Tukey ($p < 0,05$).

REFERÊNCIAS

CÂNDIDO, L.M.B.; CAMPOS, A.M. **Alimentos para fins especiais: dietéticos.** São Paulo, Livraria Varela. 1996.423p. *apud* OLIVEIRA et al., 2004.

OLIVEIRA, A. P. V., et al., **Aceitação de sobremesas lácteas dietéticas e formuladas com açúcar: teste afetivo e mapa de preferência interno.** Ciênc. Tecnol. Aliment., Campinas, 2004.