



T0971

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

Mariana Favaro (Bolsista PIBIC/CNPq) e Profa. Dra. Helena Maria André Bolini (Orientadora),
Faculdade de Engenharia de Alimentos - FEA, UNICAMP

Uma das vantagens de se investir na produção de produtos lácteos com baixo valor calórico se justifica pelo crescente número de indivíduos com sobrepeso/obesidade na população mundial. Os substitutos de açúcares têm ganhado destaque nesse contexto. A análise sensorial é uma ciência utilizada para evocar, medir, analisar e interpretar reações características de alimentos e outros materiais da forma como são percebidos pelos sentidos da visão, olfato, paladar, tato e audição. Na indústria de alimentos, é frequentemente aplicada nas etapas de desenvolvimento de um produto, por exemplo. Através de uma equipe representativa de consumidores, determinou-se e comparou-se a aceitação e a preferência por quatro marcas de sorvete, tanto na versão tradicional quanto na versão "*diet*" "*light*" do mesmo sabor. Os dados obtidos foram correlacionados com análise estatística multivariada e, assim, construiu-se um mapa avançado de preferência. Além disso, as amostras de sorvetes foram analisadas quanto à parâmetros físico-químicos. Aliada com a determinação do perfil sensorial tempo-intensidade de sabor lácteo, derretimento e amargor dos oito produtos, será possível divulgar informações sobre sorvete com substitutos da sacarose e de gordura comerciais, comparando-os com o produto adoçado com sacarose.

Análise tempo-intensidade - Edulcorantes - Direcionadores de preferência