

## Direcionadores de Preferência de Suco de Amora (*Rubus spp.*, Rosaceae) com diferentes edulcorantes

Raquel Linhares de Freitas\*, Helena Maria André Bolini.

### Resumo

O estudo foi realizado com 7 amostras de suco de amora contendo 6 edulcorantes e sacarose. Foi realizado a análise de Tempo Intensidade para os atributos gosto doce, gosto amargo e sabor de amora e esses dados descritivos foram correlacionados com os dados obtidos através da análise de aceitação por Regressão dos Quadrados Mínimos Parciais (PSL), gerando assim os direcionadores de preferência para Suco de Amora.

### Palavras-chave:

Direcionadores de Preferência; Tempo Intensidade; Amora.

### Introdução

Uma das tendências no mercado de suco e néctares é a redução de açúcar nos produtos. No entanto, a principal dificuldade é criar produtos que mantenham as características físico químicas e sensoriais em relação aos produtos contendo sacarose. O uso de edulcorantes pela indústria tem tornado possível a redução de açúcar e caloria dos produtos. Dessa forma, é importante a escolha de um edulcorante que não modifique a aceitação do consumidor em relação aos atributos sensoriais do produto.

### Resultados e Discussão

Foi realizado um estudo com 7 formulações de suco de amora contendo os seguintes edulcorantes: aspartame, sucralose, estévia 78 RebA, estévia 92 RebA, estévia 97 RebA, Tasteva® e sacarose. Com essas amostras, foi realizado uma análise Tempo Intensidade, com uma equipe de assessores, do gosto doce, gosto amargo e sabor de amora, considerando os seguintes parâmetros: intensidade máxima, tempo da intensidade máxima, tempo total do estímulo e área. Uma análise de aceitação foi realizada com 116 consumidores do produto em questão. Os dados deste teste foram correlacionados com os dados descritivos do teste Tempo Intensidade através de regressão dos quadrados mínimos parciais (PSL)<sup>1</sup>, sendo possível mapear os direcionadores de preferência do suco de amora.

A Figura 1 mostra os parâmetros que contribuem positivamente para a aceitação do suco de amora, que são intensidade máxima do sabor de amora, tempo total do estímulo sabor de amora e área do estímulo sabor de amora. Elas apresentam coeficientes significativos e positivos. Os parâmetros que contribuem negativamente para a aceitação das amostras são tempo total do gosto doce, área do estímulo doce, intensidade máxima do gosto amargo, tempo da intensidade máxima do gosto amargo, tempo total do gosto amargo e área do estímulo amargo. Os parâmetros intensidade máxima do gosto doce, tempo da intensidade máxima do gosto doce e tempo da intensidade máxima do sabor de amora, não mostraram boa correlação, não sendo possível afirmar se contribuem de forma positiva ou negativa para a aceitação do suco de amora.

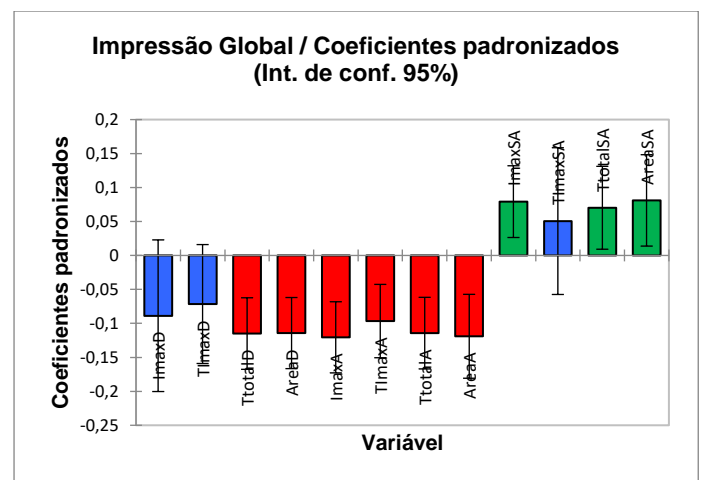


Figura 1. Direcionadores de Preferência de Suco de Amora.

Desta forma observa-se maior aceitação dos consumidores, em amostras correlacionadas a maiores valores dos parâmetros temporais do sabor de amora, denotando-se assim a importância do edulcorante, em não somente promover o gosto doce, como também na menor interferência possível na percepção do sabor de amora. Pode-se também notar, a influência negativa na aceitação das amostras, que apresentavam valores maiores nos parâmetros relacionados ao gosto amargo, o que demonstra a importância de utilizar edulcorantes que intensifiquem o mínimo possível a percepção do gosto amargo.

### Conclusões

Os direcionadores de preferência para o suco de amora são os parâmetros intensidade máxima de sabor de amora, tempo total do sabor de amora e área do estímulo sabor de amora.

### Agradecimentos

Agradeço a Prof<sup>a</sup> Dr<sup>a</sup> Helena Bolini pelo apoio e confiança durante a pesquisa. Agradeço também ao SAE e CNPQ pelo financiamento deste projeto.

<sup>1</sup>Tenenhaus, M., Pagès, J., Ambroisine L. & Guinot, C. (2005). PLS methodology to study relationships between hedonic judgements and product characteristics. *Food Quality and Preference*, 16, 315–325.