



XVI congresso interno de iniciação científica

Ginásio Multidisciplinar da Unicamp
24 a 25 de setembro de 2008



T0895

PERFIL DESCRITIVO E TEMPO-INTENSIDADE DE EXTRATOS HIDROSSOLÚVEIS DE SOJA ACHOCOLATADOS COMERCIAIS TRADICIONAIS E “DIET”

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

Recentemente foi lançado no mercado nacional o “leite” de soja em embalagem longa vida na forma original, adicionado de chocolate em pó, adoçado com sacarose e também na versão “diet”, adoçado com edulcorantes. O objetivo do estudo foi determinar o perfil sensorial descritivo e tempo-intensidade (TI) de doçura e sabor de chocolate das amostras e verificar a correlação com a aceitação de consumidores. Para a análise de a aceitação foi aplicado teste afetivo com representantes do público alvo. Para determinar o perfil sensorial foi aplicado análise descritiva quantitativa (ADQ), e para determinar as curvas TI foi utilizada uma equipe selecionada e treinada de 10 provadores, para utilizarem o programa SCDTI desenvolvido pela UNICAMP, já validado e reconhecido internacionalmente Os testes de aceitação foram analisados por ANOVA, testes de Tukey e Mapa de preferência Interno. Os dados das análises de ADQ e análise TI foram analisados por ANOVA, testes de Tukey e ACP. A correlação entre perfil sensorial descritivo e testes de consumidor foi realizada por análise de mapa de preferência externo. A aceitação para a maioria das marcas foi baixa, quando comparado com outras bebidas. Uma das marcas apresentou alta aceitação, tanto para a versão tradicional como light, demonstrando que a sacarose pode ser substituída com êxito por um edulcorante adequado e de forma correta.

Leite de soja - Perfil sensorial - Consumidor