



XVI congresso interno de iniciação científica

Ginásio Multidisciplinar da Unicamp  
24 a 25 de setembro de 2008



T0896

**DETERMINAÇÃO DO PERFIL SENSORIAL DOS SABORES MAIS IMPORTANTES PARA O CONSUMIDOR NA ACEITAÇÃO DE GELATINAS DE FRAMBOESA TRADICIONAIS E DIET**

Luciana Mayumi Hayassaka (Bolsista IC CNPq) e Profa. Dra. Helena Maria André Bolini (Orientadora), Faculdade de Engenharia de Alimentos - FEA, UNICAMP

O estudo do perfil tempo-intensidade de atributos sensoriais em gelatinas sabor framboesa são de extrema importância, pois é um dos fatores que determinam sua aceitação para o consumidor. O objetivo do presente projeto foi determinar o perfil tempo-intensidade dos termos descritores sensoriais mais importantes para o consumidor, avaliar parâmetros físicos das gelatinas em pó sabor framboesa, comparando os resultados de todos os testes entre as amostras adoçadas com sacarose com as amostras contendo edulcorantes. O material utilizado no estudo foi 6 amostras de gelatina sabor framboesa adoçadas com diferentes substâncias, calóricas ou não calóricas ("diet"). Para realização das análises de perfil de tempo-intensidade, foi utilizado o programa SCDTI (BOLINI-CARDELLO et al., 2003), desenvolvido no Laboratório de Análise Sensorial da Faculdade de Engenharia de Alimentos (FEA/UNICAMP). Os dados das análises instrumentais foram submetidos ao teste de média de Tukey (ao nível de 5% de significância) e os cálculos estatísticos foram realizados utilizando-se o programa Statistical Analysis System - SAS (1993). Os resultados obtidos permitem verificar que as amostras que utilizam a sacarose como agente adoçante apresenta perfil de sabor de maior aceitação pelos consumidores. É possível concluir que a adequação do edulcorante ao produto, poderá resultar em gelatinas de melhor qualidade sensorial.

Sabor - Edulcorante - Análise sensorial