



XVI congresso interno de iniciação científica

Ginásio Multidisciplinar da Unicamp
24 a 25 de setembro de 2008



T0897

PERFIL SENSORIAL E ESTUDOS DE CONSUMIDOR DE ACHOCOLATADOS EM PÓ ADOÇADO COM DIFERENTES EDULCORANTES

Márcia Cristina Yano (Bolsista SAE/UNICAMP) e Profa. Dra. Helena Maria André Bolini (Orientadora), Faculdade de Engenharia de Alimentos - FEA, UNICAMP

A Análise Sensorial é a única forma de se avaliar a aceitação e o perfil de aparência, aroma, sabor e textura de alimentos e bebidas. Esse projeto tem por objetivo traçar e comparar o perfil sensorial das amostras de leite com chocolate em pó comerciais em suas versões tradicional e “diet/light”, em diferentes temperaturas, aplicando-se Análise Descritiva Quantitativa, determinar e comparar a aceitação e a preferência, bem como a atitude de compra do consumidor, utilizando-se equipes de específicas e proporcionar a aquisição de informações sensoriais inéditas sobre leite achocolatado adoçado com diferentes edulcorantes, em duas temperaturas diferentes (6 e 45° C), comparando-as com o produto adoçado com sacarose. De acordo com os resultados obtidos até o presente momento, é possível concluir que houve diferença significativa ($p \leq 0,05$) na aceitação e na preferência entre as amostras analisadas, sendo que a amostra que obteve maior índice de aceitação utiliza como agente adoçante a sacarose, enquanto que a amostra adoçada com estévia obteve aceitação significativamente ($p < 0,05$) inferior às demais amostras avaliadas. Pode-se observar também a diferença de aceitação dos consumidores em relação ao aroma, cor, sabor, impressão global e intenção de compra do produto. Amostras adoçadas com estévia obtiveram a maior rejeição em todos os parâmetros.

Achocolatado - Análise sensorial - Edulcorante