XXXII Encontro Anual de Iniciação Científica
IX Encontro Anual de Iniciação Científica Jr.
EAIC 2023

AVALIAÇÃO DA QUALIDADE SENSORIAL DE ACHOCOLATADOS

Caroline Gubert Martins (FUNDAÇÃO ARAUCÁRIA), Deise R. S. Simões (Orientador), e-mail: dsimoes@uepg.br
Universidade Estadual de Ponta Grossa/ Departamento de Engenharia de Alimentos

Ciências Agrárias – Ciência e Tecnologia de Alimentos

Palavras-Chave: *Metodologia sensorial, aceitabilidade, CATA – check all that apply, consumidores.*

Resumo

O *Check-all-that-apply* é uma técnica sensorial fácil, simples e potencial para detalhamento da amostra. O trabalho objetivou aplicar metodologias sensoriais afetivas em produtos achocolatados comerciais. A F1 foi preferida com 86% de aceitabilidade e estatisticamente diferente das demais ($p<0,05$). A F3 foi menos preferida (64%) provavelmente pela cor marrom intensa. A F5 foi caracterizada pelo sabor fraco, sabor de leite e aguado; a F3 pela cor marrom; F2 e F4 por sabor de chocolate e gosto doce, e F1 pelo atributo espesso.

Introdução

A análise sensorial é ferramenta para avaliação de produtos pois analisa, mede e interpreta as características sensoriais dos produtos alimentícios (SEGALLA et al, 2015). Bebidas lácteas são misturas de leite e/ou soro de leite e cacau, no caso dos achocolatados (IN – MAPA, 2005). Métodos como *check-all-that-apply* (CATA – marque tudo que se aplica) são considerados alternativas de tempo e custo-benefício para gerar mapas de produtos sensoriais (AMORIM, 2019). Sendo assim o objetivo do trabalho foi caracterizar bebidas lácteas comerciais pela técnica CATA (NASCIMENTO et al, 2020.)

Materiais e Métodos

Foi elaborado formulário na plataforma *Google forms* para os avaliadores acessarem a ficha sensorial por QRcode e registrarem suas respostas. O trabalho foi aprovado pelo COEP sob número 4.741.157. As avaliações sensoriais foram realizadas em cabines individualizadas sob luz branca. Os resultados das avaliações sensoriais, foram submetidos a análise de variância (ANOVA), e verificadas as diferenças por Tukey ($p<0,05$) pelo programa SASM-Agri (CANTERI el al, 2001). Para os resultados do CATA foi utilizado o Software XL stat (ARES et al, 2014).

Resultados e Discussão

Através do CATA, a amostra F1 foi denominada pelo atributo espesso, a amostra F2 caracterizada pelos atributos “sabor de chocolate” e “doce”, a amostra F3 foi caracterizada pelos termos “marrom”, a amostra F4 pelos atributos “sabor de chocolate” e “doce”, e a amostra F5 caracterizada por “aguado”, “sabor fraco” e “sabor de leite” e apresentou maiores pontuações para o atributo “sabor fraco”. As amostras mais aceitas pelos resultados das médias hedônicas para os atributos impressão global, viscosidade, cor, sabor e doçura foram a amostras F1 e F4, com médias equivalentes a *gostei muito* (8,0). As amostras F3 e F5 foram as amostras predominantemente para *gostei ligeiramente* (6,0), e a amostra F2 com maiores frequências de médias entre *gostei moderadamente* (7,0).

Tabela 1. Resultados da preferência e média hedônica das amostras para os atributos impressão global, cor, viscosidade, sabor e doçura.

Atributos	amostras				
	F1	F2	F3	F4	F5
Impressão global	7,82^{a}	7,13^{b}	5,75^{d}	7,20^{b}	6,22^{c}
Cor	7,69^{a}	7,52^{a}	6,33^{c}	7,65^{a}	6,97^{b}
Viscosidade	7,41^{a}	6,89^{b}	5,65^{c}	7,00^{ab}	5,90^{c}
Sabor	7,72^{a}	6,44^{b}	5,02^{d}	5,82^{c}	5,03^{d}
Doçura	7,56^{a}	6,64^{b}	5,47^{d}	6,01^{c}	5,07^{e}
Aceitabilidade (%)	86,88	79,2	63,88	80	69,11

Nota: Letras iguais na mesma linha indicam que não há diferença significativa ($p>0,01$) pelo teste de Tukey.

Conclusão

O trabalho desenvolvido permitiu realizar uma abordagem sensorial de achocolatados comerciais, bem como aspectos importantes tanto para os consumidores quanto à indústria. Pode-se trabalhar com uma diversidade de achocolatados e concluir que os consumidores são capazes de notar as diferenças através de testes rápidos de análise sensorial garantindo a efetividade do teste quando corroborado com a literatura.

Agradecimentos

Agradeço a Fundação Araucária pelo apoio financeiro nesse período. e a Professora Deise por todo suporte e dedicação para o bom andamento do projeto.

AMORIM, K. A. Modificações na metodologia sensorial para obtenção do ideal na técnica CHECK-ALL-THATAPPLY (CATA). 2020. Dissertação (Mestrado). Escola de Agronomia, Universidade Federal de Goiás, Goiânia, 2020.

ARES, G.; JAEGER, S. R. Check-all-that-apply questions: Influence of attribute order on sensory product characterization. **Food Quality and Preference**, v. 28, p. 141-153, 2014.

SEGALLA, Amanda Nunes et al. Importância da cor para aceitabilidade e aproveitamento dos alimentos. **IFTM–Campus Uberlândia**, 2015.

NASCIMENTO, R. Q. et al. Study on the sensory acceptance and check all that apply of mixed juices in distinct Brazilian regions. **Food Science and Technology**, v. 40, p. 708-717, 2020.

GANILHO, D. F. M. S. Otimização da qualidade da mortadela com adição de quitosana. 2015. Relatório de estágio (Mestrado em Engenharia Alimentar) – Escola Superior de Biotecnologia, Universidade Católica Portuguesa, Porto, Portugal, 2015.

CANTERI, M. G. et.al SASM - Agri : Sistema para análise e separação de médias emexperimentos agrícolas pelos métodos Scoft - Knott, Tukey e Duncan. **Revista Brasileira de Agrocomputação**, V.1, N.2, p.18-24. 2001.