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

AVALIAÇÃO SENSORIAL DE ACHOCOLATADO PELA METODOLOGIA CATA (CHECK-ALL-THAT-APPLY) MODIFICADA

Letícia Oliari Lopes (PROVIC/UEPG), Deise R.S. Simões (Orientador), e-mail do orientador dsimoes@uepg.br
Universidade Estadual de Ponta Grossa/ Departamento de Engenharia de Alimentos.

Ciências Agrárias - Ciência e Tecnologia de Alimentos.
Palavras-Chave: *Metodologia sensorial, comparação, aceitabilidade, consumidores.*

Resumo

A análise sensorial é fundamental para o estudo e avaliação de produtos. Objetivou-se avaliar bebidas achocolatadas quanto a preferência, escala do ideal e CATA (Check-all-that-apply). As amostras A, B, D e E foram igualmente preferidas com sabor chocolate e gosto doce; a amostra C foi menos preferida e a B a mais doce, com cor marrom escura; a F com sabor de leite. O CATA comparativo foi satisfatório e demonstrou potencial para aplicação na avaliação sensorial.

Introdução

O Check-All-That-Apply (CATA), traduzindo “Marque tudo que se aplica” é uma técnica que vem sendo utilizada devido sua simplicidade e potencial para descrever amostras (AMORIM, 2020). Sua forma de aplicação é monádica, não tendo estudos aprofundados sobre a comparação entre as amostras. Sendo assim, o objetivo do trabalho foi aplicar a metodologia CATA modificada em bebidas achocolatadas.

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 ~~o~~ SASM-Agri. Foram obtidos resultados de médias para os atributos avaliados na Escala Hedônica para preferência. Para os resultados do CATA foi utilizado o Software XLSTAT (ARES et al, 2014).

Resultados e Discussão

Através dos resultados obtidos (tabela e gráfico 1) foi possível identificar que as amostras A, B, D e E foram igualmente preferidas ($p>0,05$); a C a menos preferida, com as notas mais baixas. A amostra A obteve maiores médias hedônicas para os atributos de impressão global, cor, viscosidade e sabor. A amostra B foi considerada a mais doce. Pelo gráfico CATA as amostras A e D apresentaram sabor chocolate e gosto doce; a B e C cor marrom escura; e a F sabor de leite. Segundo Asioli et al (2017) e Milagres et al (2020) apontam que as propriedades sensoriais dos alimentos (atributos intrínsecos), como sabor, textura, aparência e odor, estão dentre os mais importantes preditores de escolha alimentar por seres humanos.

Figura 1. Gráfico CATA

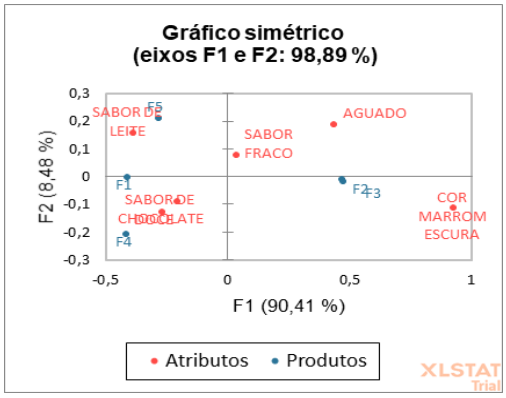


Tabela 1. Resultados da preferência dos achocolatados.

Atributos	Amostras				
	A	B	C	D	E
Impressão global	7,08^{a}	6,81^{a}	5,31^{b}	6,78^{a}	6,89^{a}
Cor	7,46^{a}	7,09^{a}	5,23^{b}	7,57^{a}	7,35^{a}
Viscosidade	7,17^{a}	7,08^{a}	5.46^{b}	6,90^{a}	6,79^{a}
Sabor	7,00^{a}	6,97^{a}	4,87^{c}	6,23^{b}	6,47^{ab}
Doçura	6,89^{ab}	7,83^{a}	5,45^{c}	6,41^{ab}	6,36^{b}

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

Conclusão ou Conclusões

As amostras A, B, D e E foram igualmente preferidas ($p>0,05$); a amostra C a menos preferida, e a amostra B a mais doce. O CATA caracterizou as amostras A e D com sabor chocolate e gosto doce; a B e C por cor marrom escura; e a F com sabor de leite. O CATA comparativo foi satisfatório e demonstra potencial na avaliação sensorial.

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. et al. Avaliação de uma variante baseada em classificação de questões de verificação de todos os que se aplicam: Classifique todos os que se aplicam (RATA). **Qualidade e preferência alimentar** v. 36, p. 87-95, 2014.

ASIOLI, D.; VARELA, P.; HERSLETH, M.; ALMLI, V. L.; OLSEN, N. V.; NAES, T. A discussion of recent methodologies for combining sensory and extrinsic product properties in consumer studies. **Food Quality and Preference,** v. 56, p. 266-273, 2017.

MILAGRES, Maria Patricia et al. Health benefits of chocolate consumption with high concentration of cocoa incorporated from triterpenic acids, isolated from Mansoa Hirsuta DC. **Food Science and Technology**, v. 40, p. 305-311, 2020.