

E. Ciências Agrárias - 7. Ciência e Tecnologia de Alimen - 2. Engenharia de Alimentos

UTILIZAÇÃO DE ANÁLISES ESTATÍSTICAS EM ESTUDO DE APRESENTAÇÃO DE AMOSTRAS EM TESTES SENSORIAIS

Cibele Preto Magri, bolsista do PIBIC/CNPq - DCA¹

Amanda Maria Teixeira Lago, atividade voluntária - DCA¹

Ana Carla Marques Pinheiro - DCA¹

Augusto Ramalho de Moraes, Orientador - DEX¹

1. Universidade Federal de Lavras

RESUMO:

A Análise Sensorial no setor alimentício está relacionada tanto ao controle de qualidade quanto ao desenvolvimento de um novo produto e/ou melhoria de um já existente. Para a avaliação dos resultados obtidos pelos métodos sensoriais, faz-se uso da estatística univariada e multivariada, gerando resultados seguros de maneira simples e barata. Um método sensorial bastante utilizado é o afetivo, que mede o quanto os consumidores gostam ou desgostam de determinado produto, obtendo diretamente as suas opiniões em relação a idéias, características específicas ou globais do produto, por meio da avaliação de amostras codificadas deste produto e fazendo uso de escalas para marcar seu grau de preferência pelas amostras em diversos aspectos. Um dos tipos de escala utilizada é a do ideal, que obtêm informações sobre a intensidade de atributos sensoriais considerados ideais pelo consumidor naquele produto. Por existir diferença entre os provadores em um teste sensorial, deve-se padronizar o preparo das amostras, o ambiente e a ordem e forma de apresentação das amostras. Neste trabalho propôs-se avaliar diferença nos resultados de um teste afetivo com amostras entregues juntas aos provadores e entregues de forma monádica, com uso de estatística univariada. A avaliação seguiu no Laboratório de Análise Sensorial da Universidade Federal de Lavras, utilizando-se como amostra iogurte de morango com diferentes tonalidades da sua cor característica, permanecendo constantes as suas características organolépticas, contando com quarenta e quatro provadores, que participaram das duas avaliações. Na primeira, receberam as amostras juntas em uma bandeja, dispostas de modo aleatório e uma ficha de avaliação com escala do ideal; e na segunda receberam aleatoriamente uma a uma das amostras e cinco fichas de avaliação com a mesma escala do ideal. Após os testes, os dados das fichas de avaliação foram submetidos à análise univariada: análise de variância e teste t e o resultado das duas análises foram comparados. De modo geral pode-se afirmar que as médias recebidas pelas amostras de iogurte de morango, em ambos os testes afetivos, seguiram a ordem crescente das tonalidades do iogurte, chegando ao resultado de "cor ideal" a amostra de cor intermediária, o que sugere, neste caso, que mesmo mudando a forma de apresentação das amostras, pode ter ocorrido interferência de uma amostra na avaliação da próxima, fato que propõe a realização de novos estudos.

Instituição de Fomento: CNPq

Palavras-chave: método afetivo, escala do ideal, análise estatística univariada.

