

Engenharia de Alimentos

## **Estudo da percepção sensorial de textura de wafer pelos consumidores**

Ana Luisa Jane Melchiori - 7º Período de Engenharia de Alimentos, UFLA, bolsista FAPEMIG/UFLA.

Angélica Sousa Guimarães - Doutoranda, Pós-graduanda do Departamento de Ciências dos Alimentos, UFLA.

Jéssica Sousa Guimarães - Coorientadora, Pós-graduanda do Departamento de Ciências dos Alimentos, UFLA.

Ana Carla Marques Pinheiro - Orientadora, Professora do Departamento de Ciência dos Alimentos, UFLA. - Orientador(a)

### **Resumo**

A percepção de textura dos alimentos é considerada pelos consumidores como um atributo sensorial intimamente relacionado a um padrão de qualidade e satisfação, contribuindo para a escolha e a aquisição do alimento, especialmente para aqueles com texturas sólidas. Entre os atributos de textura, a crocância é uma das propriedades sensoriais utilizada para esse reconhecimento de qualidade e aceitação, e está relacionada ao comportamento de fratura e à emissão sonora ao comer o alimento. Sendo assim, investigar a percepção sensorial de textura torna-se importante para as indústrias alimentícias no controle de qualidade e desenvolvimento de produtos, garantindo a aceitabilidade no mercado. Desta forma, o presente estudo teve como objetivo avaliar a percepção da textura de wafer, por meio, de respostas sensoriais afetivas dos consumidores. Utilizou-se amostra comercial de wafer sabor chocolate que foi aleatorizado em dois tratamentos: com e sem crocância. Para o tratamento crocante, as amostras foram mantidas em sua embalagem original, sendo utilizada, após ser aberta por, no máximo, 1 hora. No tratamento sem crocância, o wafer foi exposto à umidade do ambiente por 65 horas, a fim de absorver umidade e perder a crocância. A análise sensorial contou com a participação de 133 avaliadores, que avaliaram os tratamentos em função do quão ideal encontrava-se a crocância, por meio, de uma escala não estruturada de 9 cm (0 cm = extremamente menos crocante que o ideal; 4.5 cm = crocância ideal e 9 cm = extremamente mais crocante que o ideal). No teste de aceitação, avaliaram o quanto gostaram ou desgostaram da amostra para o aspecto global, por meio de uma escala hedônica estruturada de 9 pontos (1= desgostei extremamente a 9= gostei extremamente). Os dados foram avaliados pelo teste t de Student no software Sisvar. Os tratamentos apresentaram diferenças significativas ( $p$  menor igual 0.05) para o ideal de crocância e aceitação. O wafer crocante foi sensorialmente aceito com média de 7,95 ( $\pm 0.94$ ) e considerado com nível de crocância ideal 4,72 ( $\pm 1.19$ ). Enquanto que o wafer sem crocância não foi sensorialmente aceito 4,34 ( $\pm 2.05$ ) e considerado extremamente menos crocante que o ideal 1,44 ( $\pm 1.16$ ). De acordo com estes resultados, conclui-se que os consumidores foram capazes de perceberem a diferença de textura entre os tratamentos, sendo a crocância um atributo textural primordial para a aceitação de wafer e, por isso, a indústria deve estar atenta ao controle de qualidade do produto.

Palavras-Chave: Wafer, sensorial, crocância.

Instituição de Fomento: UFLA

Link do pitch: <https://youtu.be/2PhadIPGoJ8>