

Engenharia de Alimentos

## **Ideal Sorting: Uma nova metodologia na determinação do ideal de doçura de um grande número de amostras**

Millena Ayres Silva - 10º módulo de Engenharia de Alimentos, UFLA, bolsista PIBIC/FAPEMIG.

Jessica Ferreira Rodrigues - Orientadora DCA, UFLA. - Orientador(a)

Katiúcia Alves Amorim - Coorientadora DNU, UFLA.

Ana Carla Marques Pinheiro - DCA, UFLA.

### **Resumo**

A análise sensorial é crucial para entender o comportamento do consumidor e reduzir riscos no lançamento e reformulação de produtos. O método Sorting é uma técnica descritiva rápida que não requer painéis treinados e é útil para avaliar muitas amostras simultaneamente. O Preference Sorting é uma variação recente que identifica características que influenciam a aceitação de um produto, enquanto o Teste do Ideal mede a quantidade ótima de um componente em um produto. Com isso, este trabalho objetivou propor e avaliar uma variação na metodologia do Preference Sorting – aqui denominada Ideal Sorting (IS) – a partir do ideal de doçura do suco de maracujá, a fim de unir, em um mesmo método, a avaliação da quantidade ideal de um insumo no produto e a utilização de um grande número de amostras. O estudo foi realizado no Laboratório de Análise Sensorial do Departamento de Ciência de Alimentos da Universidade Federal de Lavras. Nele foram analisadas 14 amostras com concentrações de açúcar variando de 0 a 10% e com 3 amostras repetidas, a fim de verificar a reprodutibilidade dos resultados sensoriais. Um total de 100 consumidores participaram do teste, no qual deveriam provar as amostras e agrupá-las de acordo com o ideal de doçura, ou seja, amostras com o mesmo ideal de doçura deveriam estar no mesmo grupo. Além disso, eles deveriam indicar duas notas para cada grupo, uma seguindo a escala do ideal de doçura e outra seguindo a escala de grau de aceitação. Os avaliadores eram livres para fazer quantos grupos considerassem necessários e com quantas amostras quisessem em cada grupo. Ao fim do teste, os consumidores indicaram uma nota do grau de dificuldade da tarefa. O Escalonamento Multidimensional e o Teste de Tukey apresentaram resultados similares na classificação das amostras. De forma geral, os consumidores foram capazes de agrupar amostras iguais, o que garantiu a reprodutibilidade dos resultados sensoriais. As médias de aceitação ficaram entre “nem gostei nem desgostei” e “gostei ligeiramente”. O ideal de doçura foi determinado em 6,13% e a análise do grau de dificuldade demonstrou que o teste não foi considerado difícil pelos consumidores. Conclui-se que este método é uma alternativa viável quando se precisa avaliar a quantidade ideal de um atributo em um grande número de amostras. No entanto, é válido o aprofundamento do estudo a fim de comparar o IS com outros métodos sensoriais já consolidados no ramo.

Palavras-Chave: análise sensorial, teste do ideal, consumidor.

Instituição de Fomento: FAPEMIG

Link do pitch: <https://youtu.be/aRx9xwuq8ns>