

Engenharia de Alimentos

Teste do Ideal X Ideal Sorting na determinação do ideal de doçura: Um estudo com suco de maracujá

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

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

Katiúcia Alves Amorim - Coorientadora DNU, UFLA.

Ana Carla Marques Pinheiro - DCA, UFLA.

Resumo

A análise sensorial é crucial no ramo industrial para entender o comportamento do consumidor e, assim, minimizar os riscos da empresa no lançamento e na reformulação de produtos. Dentre os métodos sensoriais, destacam-se o Teste do Ideal, que mede a quantidade ótima de um componente a ser adicionado a um produto, e o método Sorting, que organiza os produtos em grupos, de acordo com suas semelhanças ou diferenças percebidas pelo consumidor, sendo particularmente recomendado para análises com um grande número de amostras. Este estudo objetivou comparar o Ideal Sorting (IS), uma variação do Preference Sorting, com o Teste do Ideal para determinar o ideal de doçura do suco de maracujá concentrado em um grande número de amostras. Dessa forma, o intuito era verificar se o IS pode ser uma alternativa viável ao método tradicional, especialmente no contexto de muitas amostras a serem avaliadas. O estudo foi realizado no Laboratório de Análise Sensorial do Departamento de Ciência de Alimentos da Universidade Federal de Lavras, com 100 consumidores. Foram analisadas 14 amostras com concentrações de açúcar variando de 0 a 10%, e 3 amostras repetidas para verificar a reprodutibilidade dos resultados sensoriais. Os avaliadores participaram dos dois métodos em dias diferentes. No Teste do Ideal, atribuíram notas de ideal de doçura e aceitação para cada amostra. No IS, agruparam as amostras pelo ideal de doçura e deram duas notas para cada grupo: uma para o ideal de doçura e outra para a aceitação. Os avaliadores podiam criar quantos grupos quisessem e colocar quantas amostras em cada grupo. Após cada teste, avaliaram a dificuldade da tarefa. O Teste de Tukey revelou resultados similares na classificação das amostras por ideal de doçura e por aceitação, em ambos os testes. A regressão linear também mostrou resultados semelhantes entre os testes, com uma faixa de concentração ideal de açúcar entre 5,65% e 6,13%. As amostras mais doces foram as preferidas, mas a aceitação geral foi baixa, indicando que outros fatores além do açúcar podem influenciar a percepção. A dificuldade foi percebida entre “fácil” e “nem fácil nem difícil” em ambos os testes. Conclui-se que o IS é uma alternativa viável para avaliar a quantidade ideal de um atributo em um grande número de amostras. No entanto, é válido o aprofundamento do estudo a fim de explorar suas limitações e comparar com outros métodos descritivos rápidos, além de avaliar a fadiga sensorial.

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

Instituição de Fomento: FAPEMIG

Link do pitch: <https://youtu.be/hM9k-YOdGyc>