

Engenharia de Alimentos

Dominância Temporal de Sensação: Influência das Definições de Dominância na Percepção Sensorial de Queijos Canastra

Milene de Souza Campos - 9º módulo de Engenharia de Alimentos, UFLA, iniciação científica PIBIC/CNPq.

Katiúcia Alves Amorim - Coorientadora DCA, UFLA.

Louise Paiva Passos - Doutoranda em Ciência dos Alimentos DCA, UFLA.

Alexandre Henrique Silas Souza - Mestrando em Ciência dos Alimentos DCA, UFLA.

Maria Laura Silva Galdino - Mestranda em Ciência dos Alimentos DCA, UFLA.

Ana Carla Marques Pinheiro - Orientadora DCA, UFLA. - Orientador(a)

Resumo

A técnica de Dominância Temporal das Sensações (TDS) é amplamente utilizada na análise sensorial para capturar a evolução das percepções dominantes durante o consumo de alimentos. No entanto, a falta de consenso sobre o conceito de "dominância" tem gerado debates na literatura, especialmente sobre como diferentes definições de dominância — como "a sensação que mais atrai a atenção" versus "a sensação mais intensa" — podem influenciar os resultados obtidos. Este estudo investigou essa questão aplicando duas abordagens de TDS na avaliação de queijos Minas artesanais da Serra da Canastra, com o objetivo de compreender se essas diferentes definições impactam as percepções sensoriais dos consumidores. Com aprovação do Comitê de Ética da Universidade Federal de Lavras (CAAE: 60320922.8.0000.5148), 67 consumidores (18-50 anos) participaram do estudo. Três amostras de queijo Minas artesanal da Serra da Canastra foram analisadas, sendo que uma delas foi provida em duplicata para verificar a reprodutibilidade dos resultados sensoriais. As amostras foram analisadas para sabor e textura em sessões separadas, utilizando duas abordagens de TDS: TDS-I, que foca na sensação que mais atrai a atenção, e TDS-II, que foca na sensação mais intensa/forte. Foram construídas curvas de TDS e curvas de diferença para comparar as abordagens. As curvas TDS revelaram que os atributos dominantes variaram entre as amostras e entre as abordagens TDS -I e TDS-II. Em ambas as abordagens foram observadas baixas taxas de dominância e diferenças no tempo de percepção das sensações, o que pode ser atribuída à complexidade do sabor do queijo e às variadas interpretações de dominância entre os avaliadores. Apesar dessas diferenças, as abordagens mostraram caracterizações semelhantes nas mesmas amostras, demonstrando alta reprodutibilidade e forte capacidade de diferenciação entre as amostras. As curvas de diferença entre as abordagens mostraram variações mínimas, sugerindo que, independentemente da definição de dominância utilizada, o perfil sensorial percebido pelos consumidores manteve-se consistente. Conclui-se que a escolha entre os termos dominante (atrai mais a atenção) ou intenso (mais forte) para orientar os consumidores na realização do teste TDS não influencia significativamente os resultados. Isso sugere uma flexibilidade na terminologia empregada para orientar os participantes na condução dos testes sensoriais, sem comprometer a confiabilidade dos dados obtidos.

Palavras-Chave: Comportamento do consumidor , Dominância, Intensidade.

Instituição de Fomento: CNPq, Fapemig

Link do pitch: https://youtu.be/BSh9V3Prs_Y