

DESENVOLVIMENTO DE TERMINOLOGIA DESCRITIVA E PERFIL SENSORIAL DE CREMES DE LEITE ACONDICIONADOS EM EMBALAGENS DE FOLHA DE FLANDRES E TETRA BRIK

Adriana C. Poletto; Ana Lúcia D. V. R. Sousa (expositora); Ana Paula D. V. Ricardo; Elke S. Clemente; Luciane V. Garcia; Márcio A. Mello; Mara R. Silva; Natália S. Janzantti; Sidnéia C. Freitas; Maria Aparecida A. P. Silva. FEA/Unicamp.

Terminologia descritiva e perfil sensorial de cremes de leite nacionais, acondicionados em Tetra Brik e folha de flandres foram desenvolvidos através de análise sensorial descritiva. Análise Descritiva Quantitativa foi aplicada em conjunto com Método de Rede para o desenvolvimento de terminologia descritiva. Onze termos que melhor descreveram as similaridades e diferenças entre as amostras foram gerados. Em consenso, os provadores definiram os descritores, materiais de referência e ficha de avaliação das amostras. Após treinamento, 9 provadores foram selecionados para compor a equipe sensorial descritiva treinada, com base em habilidade discriminatória, reprodutibilidade dos julgamentos e consenso do indivíduo com a equipe. A intensidade de cada descritor foi avaliada em cada amostra através de uma escala não estruturada de 9 cm ancorada nos extremos nos termos “fraco” e “forte”. Os dados foram analisados por ANOVA, Teste de Tukey ($p < 0.05$) e Análise de Componente Principal (ACP). Os resultados indicaram que as amostras de creme de leite acondicionadas em folha de flandres apresentaram maior intensidade de consistência visual e oral, aroma de cozido e sabor residual, que as amostras embaladas em Tetra Brik. Por outro lado, as amostras acondicionadas em Tetra Brik foram caracterizadas por maior intensidade de cor, aroma e sabor de leite e sabor doce, em relação às amostras enlatadas. Uma correlação linear entre dados sensoriais e instrumentais foi encontrada para medidas de cor. As técnicas sensoriais aplicadas revelaram-se apropriadas para caracterizar sensorialmente os produtos avaliados.