

## **Duração do sabor em amostras de goma de mascar elaboradas com erva-mate**

**Rossana Catie Bueno de Godoy**

Embrapa Florestas, Colombo, PR, [catie.godoy@embrapa.br](mailto:catie.godoy@embrapa.br)

**Cátia Nara Tobaldini Frizon**

Universidade Federal do Paraná, Curitiba, PR, [cfrizon@yahoo.com.br](mailto:cfrizon@yahoo.com.br)

**Rosemary Hoffmann Ribani**

Universidade Federal do Paraná, Curitiba, PR, [ribani@ufpr.br](mailto:ribani@ufpr.br)

**Deborah dos Santos Garruti**

Embrapa Agroindústria Tropical, Fortaleza, CE, [deborah.garruti@embrapa.br](mailto:deborah.garruti@embrapa.br)

**Edgar Chambers IV**

Kansas State University, Manhattan, KS, EUA, [eciv@ksu.edu](mailto:eciv@ksu.edu)

Gomas de mascar são consumidas em vários países e são tidas como produtos em expansão, principalmente quando carregam ingredientes ativos. São apreciadas por ativar a energia e concentração dos consumidores, com redução de estresse. A tendência atual desse segmento alimentício é a busca de produtos alternativos, isentos de açúcar e com apelo sensorial e sustentável. A erva-mate reúne essas características, sendo reconhecida por suas propriedades estimulantes, em decorrência da presença de cafeína. Uma das principais características consideradas para a goma de mascar é o tempo que o sabor permanece na boca durante a mastigação. Inicialmente, foram elaboradas nove gomas de mascar com diferentes tipos de erva-mate e aromas. O produto de melhor aceitação foi utilizado no teste tempo-intensidade, no qual avaliou-se o tempo total que o sabor da goma de mascar permaneceu na boca. Participaram 14 avaliadores treinados, que analisaram a amostra em três repetições. Eles foram orientados a provar a amostra e indicar a intensidade do sabor durante a mastigação, com uma escala de 10. O programa utilizado para a coleta de dados foi o *Time-Intensity Data Collection System* que registrou a intensidade máxima percebida por cada avaliador, tempo máximo em que a intensidade de sabor foi percebida, tempo inicial quando a percepção de sabor começou a ser percebida e tempo total que o estímulo permaneceu. A percepção do sabor teve início em menos de um minuto e o estímulo total durou cinco minutos. Esses dados sugerem que o produto seja reavaliado incluindo melhorias no processo tecnológico.

Fonte de financiamento/apoio/agradecimentos: Bolsa de doutorado da Capes.