ANALISE SENSORIAL DESCRITIVA DE AÇÚCARES MASCADO. VERRUMA-BERNARDI, M.R.(1), LOPES, C.H.(2); BORGES, M.T.M.R.(2); GABRIEL, A.V.M.D.(3); MODESTA, R.C.D.(4). (1)MND/UFF-DTAiSER/UFSCar. verruma@cca.ufscar.br,(2)DTAiSER/CCA/UFSCar, (3)Aluna do curso de Engenharia Agrônômica/UFSCar, (4)EMBRAPA Agroindústria de Alimentos – CTAA.

Neste estudo a análise quantitativa descritiva foi utilizada para levantar atributos sensoriais que melhor definam as características sensoriais de açúcares mascado. Nove marcas de açúcares mascado comercializado na cidade de São Carlos-SP foram analisadas sensorialmente. Utilizou-se o Método de Análise Descritiva Quantitativa, adaptado segundo Stone & Sidel (1985). As amostras foram avaliadas por uma equipe selecionada de oito provadores e os treze atributos sensoriais foram definidos. Os resultados foram analisados por análise de variância, utilizando o programa estatístico sas (1989) e, tendo sido detectadas diferenças significativas entre as médias ($p < 0,05$), as mesmas foram checadas pelo teste de Tukey. Os atributos sensoriais que descreveram os açúcares foram: aparência (cor marrom, uniformidade, umidade), aroma (doce, caramelo, sabor doce, natural de cana), sabor (doce, caramelo, sabor doce, natural de cana, salgado), textura (arenosidade). A análise de variância dos dados sensoriais para cada atributo indicou diferença significativa ao nível de 5% para todos os termos descritivos estudados pelos oito provadores selecionados. No entanto pelos resultados obtidos verificou-se que os atributos de aparência, principalmente a cor e o atributo de textura (arenosidade) foram os principais atributos que diferenciaram as amostras de açúcares mascado.