



IMPACTO DO VARIETAL E TIPO DE PROCESSAMENTO SOBRE ATRIBUTOS SENSORIAIS DE SUCO DE UVA: PERCEPÇÃO DE EQUIPE TREINADA Vs. EQUIPE DE CONSUMIDORES

#66813

Cynthia Barbosa Albuquerque dos Santos (Cynthia Barbosa Albuquerque dos Santos) (/slaca/slaca-2017/authors/cynthia-barbosa-albuquerque-dos-santos?lang=en)¹; Tais Oliveira Matos Silva (Tais Oliveira Matos Silva) (/slaca/slaca-2017/authors/tais-oliveira-matos-silva?lang=en)¹; Juliete Pedreira Nogueira (Juliete Pedreira Nogueira) (/slaca/slaca-2017/authors/juliete-pedreira-nogueira?lang=en)¹; Aline Telles Biasoto Marques (Aline Telles Biasoto Marques) (/slaca/slaca-2017/authors/aline-telles-biasoto-marques?lang=en)²; MARIA APARECIDA AZEVEDO PEREIRA DA SILVA (MARIA APARECIDA AZEVEDO PEREIRA DA SILVA) (/slaca/slaca-2017/authors/maria-aparecida-azevedo-pereira-da-silva?lang=en)¹

☆ (/proceedings/77/_papers/66813/favorite?lang=en)

Em suco de uva, diferentes cultivares e tipos de processamento provocam diferenças no perfil sensorial, na qualidade e aceitação da bebida. O objetivo deste trabalho foi determinar o impacto de alguns varietais e processamentos sobre o perfil sensorial e a aceitação de suco de uva. Foram analisadas duas amostras de sucos 'prontos-para-beber' elaboradas com uma mistura de Isabel Precoce e BRS-Violeta e com processos 'Hot Break' e 'Hot Press' e, três sucos concentrados elaborados com varietais Isabel Precoce e BRS-Magna. O Perfil Sensorial dos sucos foi gerado por onze julgadores treinados utilizando-se análise descritiva quantitativa, e também por 110 consumidores através da técnica Napping®. A aceitação da aparência e global dos sucos foram avaliadas por 110 consumidores, utilizando-se escala hedônica de 9 pontos; os dados foram analisados por ANOVA, Tukey ($p < 0,05$) e Mapa Interno de Preferência. Identificou-se os marcadores de qualidade dos sucos correlacionando-se dados descritivos com dados afetivos através de Mapa de Preferência Externo e "Partial Least Square Regression" (PLS). O suco "Hot Press" apresentou menor intensidade ($p \leq 0,05$) de cor roxa e doçura e maior intensidade ($p \leq 0,05$) de cor marrom, de aromas fermentado, ácido e álcool, gosto ácido e amargo e sabor fermentado comparativamente ao suco "Hot Break". O suco "Hot Break" foi mais aceito ($p \leq 0,05$) que o "Hot Press" com relação à aparência. Sucos concentrados elaborados com uvas BRS-Magna, apresentaram cor roxa e viscosidade maior ($p \leq 0,05$) que o suco elaborado com uva Isabel Precoce. Os sucos concentrados foram preferidos ($p \leq 0,05$) com relação à aparência; e em termos globais, os consumidores preferiram ($p \leq 0,05$) os concentrados contendo uva Isabel Precoce às demais bebidas. Cor roxa e a viscosidade revelaram-se marcadores que influenciam positivamente ($p \leq 0,05$) a qualidade do suco. A técnica Napping® mostrou-se um método eficaz na geração do perfil sensorial dos sucos.

Presentation Type

Pôster

Institutions

¹ Universidade Federal de Sergipe ;

² Semiárido / Bolsista produtividade CNPq / EMBRAPA PERNAMBUCO

Track

Sensory sciences and consumer profile (CS)

Keywords

Análise descritiva quantitativa

Napping®

Mapa Interno de Preferência

How to cite this paper?