

Área: Ciência de Alimentos

AVALIAÇÃO SENSORIAL DE DOÇURA DE NÉCTAR DE PÊSSEGO NORMAL E LIGHT

**Priscila M. da Silva, Amanda P. da Silva, Adriana R. Machado, Cíntia B. Stark, Márcia
A. Gularte***

*Laboratório de Análise Sensorial, Curso de Bacharelado em Química de Alimentos, Departamento de
Ciência dos Alimentos, Universidade Federal de Pelotas*

**E-mail: guarte@ufpel.edu.br*

RESUMO

O presente estudo objetivou verificar, através da análise sensorial, diferenças quanto à doçura de néctar de pêssigo normal e light. Pode-se verificar nos resultados que não houve diferença significativa no sabor doce dos néctares de pêssigo normal e light através das análises do teste triangular e duo-trio.

Palavras-chave: análise sensorial, testes de diferença, edulcorantes.

1 INTRODUÇÃO

No Brasil, o estado do Rio Grande do Sul é o maior produtor de pêssigos, tanto para consumo in natura quanto para processamento (ARAÚJO et al., 2007). Para melhor aproveitar o período de safra das frutas a indústria transforma parte da produção em sucos, conservas, polpas, néctar, entre outras opções de conservação.

A demanda por alimentos light estimulou o uso das frutas como ingredientes, pois permite a obtenção de produtos com baixo valor calórico e características semelhantes aos produtos convencionais, devido aos consumidores desejarem alimentos com características sensoriais, como gosto, sabor, cor e textura agradáveis. Por outro lado, desejam que este alimento seja reduzido em gorduras, açúcar e calorias e possibilite a manutenção ou melhoria de sua saúde e bem estar. Em função disso, o mercado de produtos light tem crescido de

forma marcante, impulsionado pelo grande número de consumidores preocupados com a saúde, pois a obesidade se tornou uma doença epidêmica e com o aumento cada vez maior do interesse da população por alimentos com benefícios a saúde, os edulcorantes têm recebido especial atenção (CAMPOS e CÂNDIDO, 1995; CARDOSO, 2007; SALGADO, 2001).

O aspartame é constituído por dois aminoácidos, o ácido aspártico e a fenilalanina, e o composto orgânico metanol, com a propriedade adoçante 200 vezes maior que a sacarose, é um dos adoçantes artificiais mais utilizados no mundo, atualmente é usado em mais de 6000 produtos, como doces, sobremesas, refrigerantes (SOUZA, 2010). O acessulfame-k apresenta várias características desejáveis, como boa estabilidade em baixos valores de pH e em elevadas temperaturas, sendo considerado seguro para o consumo humano (BARCIA, 2010).

A análise sensorial é uma técnica capaz de caracterizar, adequadamente, uma substância edulcorante, sendo por isso, fundamental no estudo das mesmas. É empregada na determinação e caracterização da doçura, não existindo outro método capaz de medir com confiabilidade este atributo (UMBELINO, 2005).

Em vista disto, o objetivo do trabalho foi verificar, sensorialmente, diferenças quanto à doçura de néctar de pêssego normal e light.

2 DESENVOLVIMENTO

2.1 MATERIAL E MÉTODOS

Os néctares de pêssego, normal e light, foram adquiridos no comércio local de Pelotas, RS e o experimento foi realizado no Laboratório de Análise Sensorial da UFPel, RS. Os néctares de pêssego estavam acondicionados em embalagem Tetra Pak, os normais continham açúcar, sacarose, e o light continha os edulcorantes aspartame e acessulfame-K.

Para verificar diferenças quanto à doçura do néctar normal e light foi realizado, primeiramente, o teste triangular, para verificar se o tipo de açúcar apresentava diferença no grau de doçura percebida pelos julgadores e depois o teste de comparação pareada direcional para verificar a percepção de intensidade de doçura.

Os testes foram realizados seguindo a metodologia de Dutcosky (2007), e conduzidos em cabines individuais, iluminadas com lâmpadas vermelhas, para evitar que as amostras

fossem pré-julgadas, pois a cor das mesmas apresentavam intensidades diferentes, para a avaliação foram utilizados 30 julgadores com experiência sensorial. As amostras foram servidas em copos descartáveis de capacidade de 50mL e para os testes foram servidos aproximadamente 15mL à 15°C. As análises foram realizadas com duas marcas de néctares de pêssego normal e uma marca de néctar de pêssego light.

2.2 RESULTADOS E DISCUSSÃO

Para o teste triangular foi verificado que não houve diferença significativa ($p < 0,05$) para os néctares de pêssego normal e light, fato observado, também, por Cardoso (2004) que constatou não haver diferença significativa para doçura ideal de chá frio (6°C) ou chá quente (45°C).

Como não foi detectado diferença de doçura entre néctares, mesmo assim realizou-se o teste de comparação pareada direcional para comprovar o resultado do teste triangular e verificar possível percepção de diferentes intensidades de doçura entre a sacarose do néctar normal e os edulcorantes aspartame e acessulfame-K do néctar light. E o mesmo resultado foi obtido para a análise de comparação pareada direcional, também não houve diferença significativa ($p < 0,05$) para os néctares de pêssego normal e light. De acordo com Cardello (2000), a solução de sacarose (3%) não apresentou diferença significativa no teste de tempo-intensidade em relação ao aspartame, comprovando que as soluções avaliadas encontravam-se na mesma equivalência de doçura.

Pereira (2008) realizou o teste duo-trio com refrigerantes tipo cola normal e light, com aspartame e acessulfame de potássio, e verificaram que também não houve diferença significativa ($p < 0,05$) entre as amostras.

3 CONCLUSÃO

Nos néctares de pêssego normal e light a troca da sacarose por aspartame e acessulfame-K não influi na percepção da doçura, mantendo suas características de gosto doce muito similares.

REFERÊNCIAS

ARAÚJO, P. F.; RODRIGUES, R. S.; DUARTE, A. P. Qualidade de polpa de pêssegos preservada por métodos combinados. Revista Brasileira de Tecnologia Agroindustrial. v. 1, n. 2, p. 8-16, 2007.

BARCIA, M. T.; MEDINA, A. L.; ZAMBIAZI, R. C. Características físico-químicas e sensoriais de geléias de jambolão. B.CEPPA. v. 28, n. 1, p. 25-36, 2010.

CAMPOS, A. M.; CÂNDIDO, L. M. B. Formulação e avaliação físico-química e reologia de geléias de baixo teor de sólidos solúveis com diferentes adoçantes e edulcorantes. Ciência e Tecnologia de Alimentos, Curitiba, v. 15, n.3, p.268-278, dez. 1995.

CARDELLO, H. M. A. B.; SILVA, M. A. A. P.; DAMÁSIO, M. H. Aspartame, Ciclamato/Sacarina e Estévia, em Equivalência de Doçura à Sacarose em Solução a 3%: Comparação Sensorial por Análise Tempo-Intensidade. Braz. J. Food Technol., 3:107-113, 2000.

CARDOSO, J. M. P. Análise de diferentes edulcorantes em néctar de pêssego: determinação da doçura ideal, equivalências em doçura, análise de aceitação e determinação do perfil sensorial. Dissertação (Mestrado em Ciência de Alimentos) - Faculdade de engenharia de alimentos, Universidade Estadual de Campinas, São Paulo. 2007.

DUTCOSKY, S. D. Análise sensorial de alimentos. Curitiba: Champagnat, 2007.

PEREIRA, V. R.; et al. Percepção sensorial para ingredientes de doçura em refrigerante tipo cola. In 17º Congresso de Iniciação Científica da Universidade Católica de Pelotas, 2008.

SALGADO, J. M. Adoçantes dietéticos: doçura que não vem da cana. Diário Popular, Pelotas, Saúde, p.2-3, 4 nov. 2001.

SOUZA, M. L. V. G.; COSTA, A. M. D. D.; TERRA, F. S.; SOUZA, F. V. Avaliação do efeito do aspartame em ratas tratadas durante a prenhez e o reflexo do tratamento em seus fetos. Rev. Bras. Clin. Med. v. 8, n. 4, p. 328-32, 2010.

UMBELINO, D. C. Caracterização sensorial por análise descritiva quantitativa e análise tempo-intensidade de suco e de polpa de manga (*Mangífera indica* L.) adoçados com diferentes edulcorantes. Tese (Doutorado em Alimentos e Nutrição) - Faculdade de engenharia de alimentos, Universidade Estadual de Campinas, São Paulo. 2005.