



PETIT SUISSE DIET: ANÁLISE DE ACEITAÇÃO E TEMPO INTENSIDADE

Souza, V. R.¹, Carvalho, L. P.¹, Pinheiro, A. C. M.¹, Bolini, H. M. A.²

¹ Departamento de Ciência dos Alimentos – Universidade Federal de Lavras, Lavras, Minas Gerais

² Faculdade de Engenharia de Alimentos - Universidade Estadual de Campinas, Campinas, São Paulo

e-mail: vanessardsouza@gmail.com

A substituição de sacarose por edulcorantes de alta intensidade pode produzir alterações na percepção do gosto doce e amargo. O objetivo da técnica de intensidade tempo é monitorar estas mudanças para encontrar o edulcorante que mais se assemelha ao perfil sensorial da sacarose. A técnica de tempo intensidade mede a percepção sensorial da intensidade de um atributo específico e permite a monitoração de alterações de intensidade de percepção durante a avaliação do produto. O objetivo do presente trabalho foi caracterizar o perfil tempo-intensidade e avaliar a aceitação sensorial de queijo petit suisse tradicional e diferentes formulações diet usando um método dinâmico de tempo intensidade (T-I) e um teste afetivo (teste de aceitação) para verificar as diferenças na percepção do gosto doce e amargo. Foram avaliadas a formulação tradicional (sacarose) e as formulações diet com adição dos seguintes edulcorante: sucralose, sucralose/acesulfame-K (4:1), taumatina/sucralose (2:1) e ciclamato/sacarina (1:1). A análise de tempo-intensidade foi realizada com seis provadores devidamente selecionados e treinados, utilizando o programa “Sistema de Coleta de Dados Tempo-Intensidade” (SCDTI), foi avaliado neste teste o atributo doce e amargo. O teste de aceitação foi realizado com 60 crianças de 7 a 9 anos, na Escola Municipal Padre Pedro Machado em Perdões, Minas Gerais, neste teste foi utilizado uma ficha de aceitação facial de 5 pontos. As formulações diet de petit suisse com os edulcorantes sucralose, sucralose/acesulfame-K (4:1) e taumatina/sucralose (2:1) apresentaram perfil de doçura bastante semelhante a formulação com sacarose, em relação ao atributo amargor, as formulações diet que mais se assemelharam a formulação tradicional, foi as formulações com adição de sucralose/acesulfame-K (4:1) e taumatina/sucralose (2:1). Pelo teste de aceitação, foi verificado uma preferência pelos consumidores pelos petit suisse adoçados com sacarose, sucralose e sucralose/taumatina (1:2). Analisando a teste de tempo intensidade e teste de aceitação o edulcorante mais aconselhado na elaboração de petit suisse diet sabor morango, é a sucralose/taumatina (1:2), uma vez que este edulcorante foi apontado pelo teste de tempo intensidade como um dos edulcorantes com perfil de doçura e amargor mais semelhante a sacarose e além disso foi umas das amostras mais aceitas pelo teste de aceitação.