

**PERFIL SENSORIAL DE IOGURTES E BEBIDAS LÁCTEAS COMERCIAIS SABOR
MORANGO**

Pesquisador(es): Basi, Clovisnei; Carminatti, Andressa; Paglia, Daiane Kosinski; Bochi, Daiane Pegoraro; Toigo, Sandra Giacomini; Zacaron, Wilson Nei; Nesi, Cristiano Nunes.

Curso: Mestrado em Sanidade e Produção Animal

Área: Ciências Agrárias

Resumo: O objetivo deste estudo foi avaliar, por meio de análise sensorial, a aceitação de cinco marcas comerciais de iogurte e bebida láctea sabor morango. As análises foram realizadas no dia 30 de Junho de 2018 no laboratório de Biotecnologia da Universidade do Oeste de Santa Catarina (UNOESC) campus Xanxerê, utilizando cinco provadores não treinados. A avaliação dos produtos foi realizada num delineamento em quadrado latino, com cinco avaliadores, cinco marcas (duas de iogurte e três de bebida láctea) e cinco ordens diferentes. Foram utilizados 50 ml de cada marca em copos descartáveis, em ordem aleatória para cada experimentador. Foram avaliados os seguintes critérios: cor, aroma, textura, sabor doce e avaliação global, empregando escala hedônica de 9 pontos, com extremidades denominadas desgostei muitíssimo (1) e gostei muitíssimo (9). O pH foi mensurado através de fita tipo Merck®. Os resultados foram submetidos à Análise de Variância, pelo Teste de Tukey a 5% de significância para a comparação entre as Médias e Análise de Componentes Principais (ACP) e correlação, utilizando o programa estatístico R. As amostras comerciais avaliadas não obtiveram diferenças para as características avaliadas. Entre os avaliadores somente para avaliação de aroma e textura ocorreu diferença. A avaliação geral teve uma alta correlação com o sabor doce e textura, o que nos leva a entender que foram os principais itens levados em consideração para atribuir uma boa avaliação geral dos iogurte e bebida láctea.

Palavras-chave: Alimentos; Lácteos; Qualidade.

E-mails: clovisbasizootecnista@outlook.com