

AVALIAÇÃO DA PREFERÊNCIA DE CHOCOLATES WAFFERS

FERRAZ, Mariana Costa¹; MAIA, Rayssa Fagundes¹, GULARTE, Márcia Arocha²

¹Acadêmicos(as) do curso de Bacharelado em Química de Alimentos- Universidade Federal de Pelotas- UFPEL, ² Professora do Centro de Ciências Químicas, Farmacêuticas e de Alimentos- Universidade Federal de Pelotas- UFPel- Pelotas– RS – Brasil. E-mail: gularte@ufpel.edu.br

1 INTRODUÇÃO

Os chocolates com waffer possuem uma combinação do chocolate com waffer crocante. Normalmente embalado individualmente dentro de uma caixa contendo até vinte unidades. Segundo a ANVISA, o chocolate é o produto preparado com cacau obtido por processo tecnológico adequado e açúcar, podendo conter outras substâncias alimentícias aprovadas. No caso da combinação do chocolate com waffer, sua classificação é chocolate cobertura, produto preparado com menor proporção de açúcar e maior proporção de manteiga de cacau, empregado no revestimento de bombons e outros produtos, de confeitaria.

A avaliação sensorial baseia-se em técnicas que são fundamentais na percepção psicológica e fisiológica, ou seja, a análise sensorial nada mais é que uma análise realizada em um determinado alimento utilizando os cinco sentidos: visão, olfato, tato, paladar e audição. (DUTCOSKY)

Os Testes Afetivos são utilizados para medir a opinião de um grande número de consumidores com respeito as suas preferências, gostos e opiniões. Nestes testes os julgadores não precisam ser treinados. (DUTCOSKY)

Basicamente, os testes afetivos podem ser classificados em duas categorias: de preferência, onde o julgador avalia o quanto um consumidor gosta ou desgosta de um determinado produto, e de aceitação onde o julgador determina a preferência que o consumidor tem sobre um produto em relação a outro. (DUTCOSKY)

O teste de comparação pareada foi utilizado, pois tem como objetivo determinar uma diferença ou estabelecer uma preferência entre duas amostras. Ele é baseado no simples ato de fazer uma escolha entre alternativas. É utilizado em controle de qualidade para garantir que as amostras ou lotes de produções diferentes sejam semelhantes; para determinar a substituição de ingredientes, a mudança no processamento, a seleção de nova fonte de matéria prima, dentre outros. (GULARTE).

Além disso, este teste tem como vantagem não provocar fadiga sensorial no painel de julgadores e a possibilidade de ser aplicado nas formas bilateral (avaliação da diferença) e unilateral (identificação da diferença). (SANCHO)

Os chocolates waffers de marcas diferentes geralmente apresentam diferenças em sua preferência, devido á composição de cada produto e também ao reconhecimento da marca no mercado, o que interfere na escolha do consumidor.

O objetivo deste trabalho foi avaliar se existe diferença sensorial significativa, com relação à preferência de chocolates waffers de diferentes marcas aplicando o teste de comparação pareada na forma bilateral.

2 METODOLOGIA (MATERIAL E MÉTODOS)

O teste de preferência foi realizado com estudantes universitários e funcionários públicos de ambos os sexos no Laboratório de Análise Sensorial em cabines com luz branca. Foi apresentado um par de amostras 3,75 gramas (metade) em recipientes de porcelana branca e codificados com três dígitos aleatórios para 40 julgadores não-treinados.

Foram utilizadas 40 amostras de cada uma das duas diferentes marcas de chocolate waffer, totalizando 80 amostras para a elaboração da análise de preferência.

Na Tab. 1 está apresentada a lista de ingredientes dos chocolates waffers de duas diferentes marcas.

Tabela 1: Ingredientes das distintas marcas dos chocolates waffers

Marca	Ingredientes
A	Açúcar, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, massa de cacau, manteiga de cacau, cacau em pó, farinha de soja, soro de leite em pó, amendoim, sal, amido de milho, leite em pó integral, gema de ovo, óleo de soja, castanha de caju, leite em pó desnatado, farinha de arroz, gordura de manteiga desidratada, extrato de malte, emulsificantes, lecitina de soja e pouglicerol, polirricinoleato, fermento químico, bicarbonato de sódio e aromatizante. Contém glúten.
B	Açúcar, gordura vegetal, cacau, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, soro de leite em pó, amendoim, farinha de soja, leite em pó integral, castanha de caju, sal, amido, emulsificante lecitina de soja, fermento químico bicarbonato de sódio e aromatizante. Contém Glúten.

Na Fig. 1 está apresentada a ficha de avaliação utilizada na análise sensorial com o teste de preferência através de escolha simples.

Nome: _____ Data: _____

Você está recebendo duas amostras codificadas,
circule a amostra de sua preferência.

254 725

Comentários: _____

Figura 1: Ficha de Avaliação utilizada na análise sensorial de chocolates waffers.

Para avaliar a preferência das amostras A e B foi utilizado o teste de preferência por comparação pareada, onde na ficha de avaliação o julgador é instruído a provar a amostra e marcar a de sua preferência (aspecto global).

Para a análise dos resultados, utilizou-se a Tabela de significância para o teste de comparação pareada ao nível de 5% (Teste Bilateral). (GULARTE)

3 RESULTADOS E DISCUSSÃO

Com a aplicação do teste de preferência por comparação pareada obteve-se o número de julgamentos totais (NJT) de 40, o número de julgamentos selecionados (NJS) de 28 e o número tabelado foi de 27, apresentando diferença significativa entre as amostras. Na figura 2 está apresentado o gráfico com a distribuição do teste bicaudal aplicado na avaliação de preferência pelo teste de comparação pareada.

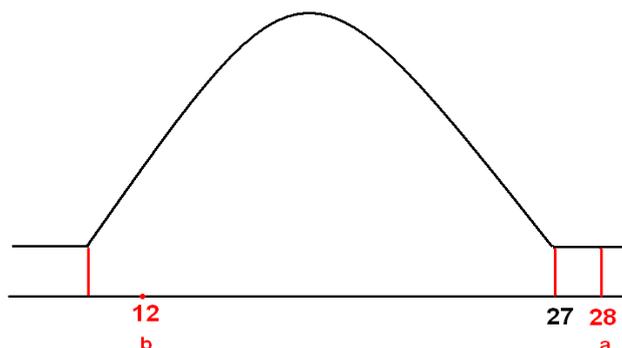


Figura 2. Distribuição bicaudal para a preferência pelo teste de comparação pareada.

Os dados apresentaram que a amostra A obteve 70% de preferência, enquanto, que a amostra B obteve 30%. Este resultado pode ser explicado pelos comentários realizados por alguns consumidores, onde a amostra da marca A era mais macia e de sabor característico a chocolate, não sendo um sabor tão artificial como a da marca B.

4 CONCLUSÃO

Com a aplicação do teste de preferência por comparação pareada constatou-se que há diferença sensorial significativa, com relação à preferência de chocolates waffers de diferentes marcas diferença. Sendo a marca A, de maior preferência pelos julgadores.

5 REFERÊNCIAS

BRASIL. ANVISA. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução **Resolução - CNNPA nº 12, de 1978**. Normas técnicas especiais para alimentos (e bebidas). Disponível em: http://www.anvisa.gov.br/legis/resol/12_78_chocolate.htm Acesso em: 10 de julho, 2012.

DUTCOSKY, Silvia. **Análise sensorial de alimentos**. Curitiba: Ed. da Champagnat, 1996.

GULARTE, Márcia. **Manual de análise sensorial**. Pelotas: Ed. da Universidade Federal de Pelotas, 2009.

SANCHO, Josep.; BOTA, Enric.; CASTRO, Juan José. 2002. **Introducción al análisis sensorial de los alimentos**. Barcelona: Alfaomega grupo Editos, 2002.