

AVALIAÇÃO SENSORIAL DE MAIONESE TRADICIONAL E LIGHT

SANTOS, Melina Andersen dos¹; COUTO, Suelen Vargas¹; PEREIRA, Aline¹
Universidade Federal de Pelotas

FERRI, Valdecir²; LUVIELMO, Márcia de Mello²
Universidade Federal de Pelotas

1 INTRODUÇÃO

A qualidade do alimento compreende três aspectos fundamentais: nutricional, sensorial e microbiológico. Dentre estes, o aspecto de qualidade sensorial é o mais intimamente relacionado à escolha do produto alimentício pelo consumidor (Dutcosky, 2007).

Com o crescimento do excesso de peso e o aumento de doenças crônico-degenerativas na população e a cultura pelo corpo cada vez mais magro, o mercado de produtos alimentícios tem investido mais em produtos *light*, que são aqueles que apresentam a redução de qualquer um de seus componentes, tendo como referência o produto do mesmo tipo. Os consumidores atualmente estão procurando produtos mais saudáveis e inovadores, e que sejam seguros e de prática utilização, daí o aumento da procura por este produto, indicado para quem precisa manter dietas restritivas a gordura, sal, açúcar ou algum outro componente, ou está preocupado com a estética e em manter hábitos alimentares saudáveis.

Para desenvolver um produto *light*, é preciso ter em mente que o consumidor busca um produto saboroso e com reduzido teor calórico, e que seja muito semelhante ao produto original.

Através da análise sensorial pode-se determinar a aceitabilidade e a qualidade dos alimentos, com o auxílio dos órgãos humanos dos sentidos. Os testes sensoriais podem ser realizados nas etapas de desenvolvimento de novos produtos, escolha da matéria-prima, processamento e avaliação do produto final (Gularte, 2009).

A análise sensorial é efetuada de maneira científica através de testes sensoriais que são aplicados para atingir o consumidor. A qualidade sensorial não é uma característica própria do alimento, mas sim o resultado da interação deste alimento e do homem. É uma resposta individual, que varia de pessoa para pessoa, em função das experiências, de expectativa, do grupo étnico e de preferências individuais (Gularte, 2009).

Segundo a ABNT-NBR 12994, de Julho de 1993, os métodos de análise sensorial são classificados como, Métodos Discriminativos, Descritivos e Subjetivos. O método Discriminativo estabelece diferenciação qualitativa e/ou quantitativa entre as amostras, neste encontram-se os testes de diferença e de sensibilidade. Os Métodos Descritivos descrevem qualitativamente e quantitativamente as amostras e os Métodos Subjetivos expressam a opinião pessoal do julgador.

O teste Duo-Trio apresenta como vantagens o menor número de avaliações, simplicidade de aplicação e pode ser com produtos de sabor forte, e como desvantagem, não identifica a intensidade do atributo. Ele objetiva determinar se existe diferença sensorial entre uma dada amostra e um padrão, especialmente quando as duas amostras têm suas características desconhecidas pelo julgador. O número de julgadores deve ser no mínimo de sete julgadores especialistas ou no mínimo de quinze julgadores selecionados (GULARTE, 2009).

O teste de preferência pode ser considerado como uma das mais importantes etapas da análise sensorial. Expressa o julgamento por parte do consumidor sobre a qualidade do produto e pode ser afetada por vários fatores como, psicológicos, nutricionais, econômicos, sexo, idade, religião, etc. (GULARTE, 2009).

O presente trabalho objetivou verificar se os julgadores percebem diferença significativa entre as Maioneses Tradicional e Light e avaliar a preferência do consumidor em relação aos dois produtos.

2 METODOLOGIA (MATERIAL E MÉTODOS)

As análises foram realizadas no laboratório de Análise Sensorial do departamento de Ciência dos Alimentos da Universidade Federal de Pelotas. Os testes foram realizados com estudantes universitários, professores e funcionários, de ambos os sexos.

2.1 Material

Foram utilizadas maionese Tradicional e maionese *Light* ambas da mesma marca encontradas em mercado local e como veículo foi utilizado pão de sanduíche de leite.

2.2 Testes sensoriais

No presente trabalho utilizou-se o Teste Duo-Trio, como método de diferença e o Teste Pareado Preferência, como método de preferência.

2.2.1 Teste Duo-Trio

O teste Duo-trio foi aplicado a 13 julgadores, cada julgador realizou 3 repetições de cada avaliação. No teste foram apresentadas três amostras de pão com maionese aos julgadores, sendo uma das amostras padrão (maionese tradicional), codificada com a letra "P". E outras duas, uma igual a padrão, e a outra diferente (maionese *light*), ambas com codificação numérica de três dígitos.

Os julgadores foram orientados a identificar qual das duas amostras codificadas era igual a padrão.

Para a análise dos resultados utilizou-se o Teste Estatístico de Distribuição Binomial, com a probabilidade de acertos de 50% ao nível de significância de 1 % ($p < 0,01$) (Gularte, 2009).

2.2.2 Teste Pareado de Preferência

O teste Pareado de Preferência foi aplicado para 60 julgadores. No teste foram apresentadas duas amostras de pão com maionese, aos julgadores, onde uma destas amostras era com maionese tradicional e a outra com maionese *light*. Foi pedido aos julgadores que marcasse qual das duas amostras foi a preferida.

Para a análise estatística dos dados utilizou-se a Tabela de Significância para o Teste Bicaudal, Pareado Preferência ao nível de significância de 1% (Dutcosky, 2007).

3 RESULTADOS E DISCUSSÕES

No Teste Duo-Trio foram realizados 39 julgamentos dos quais em 26 os julgadores acertaram qual amostra era igual a amostra padrão.

De acordo com a Tabela de Significância para o Teste Duo-trio o número mínimo de julgamentos corretos necessário para estabelecer diferença significativa em nível de probabilidade de 1% era de 28 acertos. Portanto, observa-se que não há diferença significativa a um nível de 1% entre as amostras de maionese testadas.

No Teste Pareado de Preferência dos 60 julgamentos realizados, em 37 julgamentos a amostra de maionese tradicional foi a preferida e em 23 julgamentos a maionese *light* foi preferida.

De acordo com a Tabela de Significância para o Teste Bicaudal, Pareado Preferência, para 60 julgadores era necessário a preferência de 41 pessoas por uma das amostras para atingir um nível de 1% de significância. Como não se obteve este número de julgamentos, conclui-se que os julgadores não encontraram diferença significativa entre as amostras de maionese tradicional e *light*, indicando não haver estatisticamente uma amostra preferida.

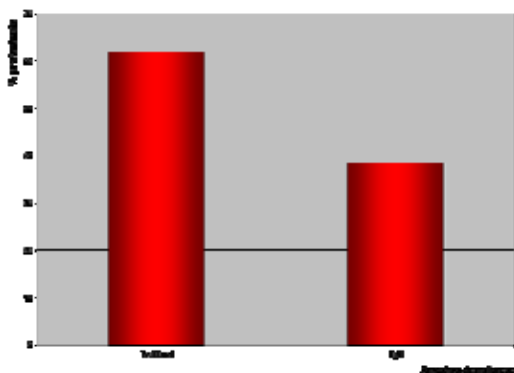


Gráfico 1: Preferência dos julgadores

Os dados obtidos demonstram estatisticamente que não existe diferença sensorial percebida entre o produto tradicional e o *light* de mesmo fabricante, indicando melhoras em suas formulações a ponto de não serem percebidas diferenças quando comparadas. Esta indiferença na palatabilidade demonstra que as indústrias estão conseguindo atingir seu objetivo, desenvolvendo um produto *light* semelhante ao produto tradicional, favorecendo assim a aceitabilidade do produto pelo consumidor.

4 CONCLUSÕES

De acordo com os resultados obtidos e com a Tabela de Significância para o Teste Duo-Trio, observou-se que não há diferença significativa a um nível de probabilidade de 1% entre as amostras de maionese testadas.

Os julgadores não encontraram diferença significativa entre as amostras de maionese tradicional e *light*, indicando não haver estatisticamente uma amostra preferida. As maioneses testadas obtiveram resultados muito próximos, mostrando-se bem aceitas pelo consumidor.

O sucesso de um alimento *light* no mercado é totalmente dependente da proximidade da versão tradicional, e esta proximidade dos resultados demonstra uma boa aceitação do produto testado, atingindo assim o objetivo de fornecer um produto com reduzido teor calórico e com sabor próprio bem próximo ao da versão tradicional.

5 REFERÊNCIAS

GULARTE, Márcia Arocha. **Manual de Análise Sensorial de Alimentos**. Universidade Federal de Pelotas. Pelotas, Rio Grande do Sul. 2009. 105p.

DUTCOSKY, Sílvia Deboni. **Análise Sensorial de Alimentos**. 2. ed. rev. e ampl. Curitiba. 2007. 239p.

SALGADO, Jocelelem Mastrodi , CARRER, Jean Carlos, DANIELI, Flávia. **Avaliação sensorial de maionese tradicional e maionese enriquecida com ervas aromáticas**. Ciência e Tecnologia de Alimentos, Campinas, 26(4): 731-734, out.-dez. 2006

SOUZA, Bianca Maria Maksímio de; BOWLES, Simone; FERREIRA, Sílvia Cristina. Estudo Comparativo:Maionese light x maionese convencional. In: **VI SEMANA DE TECNOLOGIA EM ALIMENTOS**, Universidade Tecnológica Federal do Paraná - UTFPR Campus Ponta Grossa - Paraná - Brasil ISSN: 1981-366X / v. 02, n.22, 2008

TAVARES, Mario; TURATTI, Jane Menegaldo. **Seminário maionese: insumos, processos e segurança alimentar**. Campinas: ITAL, p.11, 1998.