

ASSOCIAÇÃO DE PALAVRAS NA AVALIAÇÃO SENSORIAL DE NÉCTARES DE UVA PELO MÉTODO OPEN-ENDED

Bruna G. de MELO (1); Natali A BRANDÃO (2); Júlia B ROSA (3); Nicole B GOTO (4); Michely H MIYAMOTO (5); Mariana B L DUTRA (6).

RESUMO

O objetivo do trabalho foi avaliar amostras de néctar de uva convencional e light por meio do método open-ended, obtendo termos ou expressões capazes de descrever sensorialmente os néctares sabor uva. Quatro amostras de néctar de uva foram avaliadas, sendo duas convencionais e duas light obtidas no comércio de Ouro Fino- MG, e foram servidas para 72 consumidores, a qual após a avaliação sensorial anotaram-se palavras ou expressões que poderia estar relacionadas com cada amostra. De acordo com os resultados, foram obtidos 21 termos, porém utilizaram-se os 15 termos com maior frequência de respostas. Assim, os termos que mais se destacaram na avaliação foram: sabor característico, sabor doce e aroma característico e os que menos se destacaram foram aroma suave, cor opaca e textura característica.

Palavras-chave: Consumidores; Néctares; Light; Expressões.

1. INTRODUÇÃO

O consumo dos sucos e néctares de frutas tem aumentado no Brasil e no mundo, motivado pela praticidade oferecida pelos produtos, pela substituição do consumo de bebidas carbonatadas e pela preocupação com o consumo de alimentos mais saudáveis, por conterem

(1) Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sul de Minas Gerais – Campus Inconfidentes. Inconfidentes/MG - E-mail: brunaguedesdemelo@gmail.com

(2) Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sul de Minas Gerais – Campus Inconfidentes. Inconfidentes/MG - E-mail: natalialcantara@hotmail.com

(3) Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sul de Minas Gerais – Campus Inconfidentes. Inconfidentes/MG - E-mail: jubazani@hotmail.com

(4) Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sul de Minas Gerais – Campus Inconfidentes. Inconfidentes/MG - E-mail: nick.barbosa56@gmail.com

(5) Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sul de Minas Gerais – Campus Inconfidentes. Inconfidentes/MG - E-mail: michely_miyamoto@hotmail.com

(6) Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sul de Minas Gerais – Campus Inconfidentes. Inconfidentes/MG - E-mail: mariana.dutra@ifsuldeminas.edu.br

vitaminas, sais minerais, além de proporcionar sabor e aromas agradáveis (MATSUURA & ROLIM, 2002, citado por LIMA et.al, 2008, p. 683).

Os sucos e néctares de uva são produzidos em diversas regiões do Brasil e são disponibilizados no mercado em grande quantidade de marcas, apresentando diferentes composições. Entre os atributos de grande significância no suco e nos néctares de uva está à cor, sendo geralmente a primeira característica percebida e que influencia de forma significativa à análise sensorial global do produto (GURAK et.al, 2008).

Com o intuito de avaliar a qualidade de produtos já existentes no mercado, e desenvolver produtos alimentícios que atendem as expectativas do consumidor, indústrias de alimentos necessitam de informações sobre como os consumidores percebem as características sensoriais do produto. Métodos de associação de palavras são utilizados para coletar as informações sobre consumidores e suas percepções das características sensoriais, sendo um exemplo, o método Open-ended. Esse método permite que os consumidores voluntariamente anotem suas observações/palavras que julgam estar relacionadas com cada amostra após suas avaliações (ARES et al., 2010 b).

O objetivo do trabalho foi de realizar uma avaliação onde sejam levantados termos/expressões envolvidos na aceitação sensorial de néctares de uva convencionais e light, capazes de descreverem as amostras avaliadas pelo método open ended.

2. MATERIAL E MÉTODOS

Realizou-se no IFSULDEMINAS – Campus Inconfidentes, uma sessão de avaliação sensorial de quatro amostras de néctares de uva, sendo duas amostras convencionais e duas light, as quais foram adquiridas nos comércios de Ouro Fino - MG. Assim, as amostras foram fornecidas para 72 consumidores (alunos de nível técnico e superior) não treinados de maneira codificada. Após a avaliação sensorial, os consumidores anotaram palavras ou expressões que estariam relacionadas com cada amostra (ARES et al., 2010 b).

3. RESULTADOS E DISCUSSÕES

Em relação à avaliação sensorial determinada pelo método open-ended, utilizando quatro amostras de néctares sabor uva, de todas as possíveis palavras relacionadas pelos

consumidores com a intenção de descrever o produto analisado, obteve-se 21 termos. Entretanto, escolheram-se as 15 palavras ou expressões com maior frequência na citação dos consumidores para caracterizar as amostras.

De acordo com os resultados, os termos que mais se destacaram foram sabor característico, o qual possuiu uma frequência de 14,567% e sabor doce com 11,229%. Com menor frequência, os termos aroma característico apresentou frequência de 8,952% e sabor aguado 7,587%, além disso, cor característica possuiu 5,766% das respostas e cor clara possuiu uma frequência de 5,614%.

A expressão sabor forte foi observada pelos consumidores em uma frequência de 5,311% e o termo sabor pouco doce foi declarado por 4,855% dos consumidores. Em seguida, dentre as 15 palavras ou expressões utilizadas para caracterizar as amostras, o termo amargo possui 4,4% das respostas e sabor não característico de uva foi citada em uma frequência de 3,945%. O termo ácido foi observado e declarado por 3,641% dos consumidores e cor forte apresentou uma frequência de 3,490% das respostas. Todavia, o quesito aparência característica do produto foi declarada por 3,186% dos consumidores das amostras de néctares sabor uva. A expressão cor não característica ao produto foi declarada por 3,034% dos consumidores e o termo sabor suave apresentou-se com uma menor frequência, sendo de 2,883% das respostas.

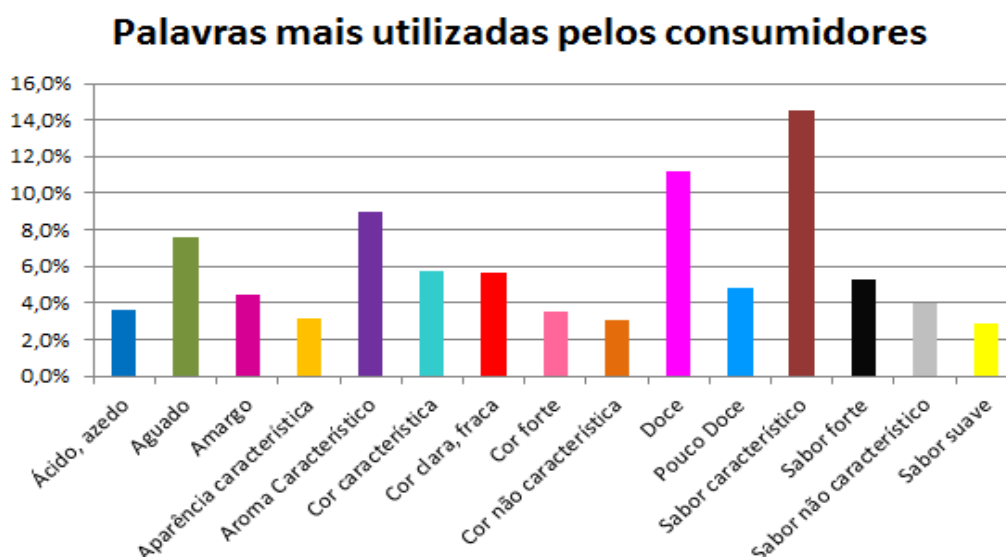


Figura 1: Descrição das quinze palavras mais utilizadas pelos consumidores para descrever as amostras avaliadas pela análise sensorial de acordo com o método open-ended.

4. CONCLUSÕES

De acordo com os resultados obtidos na avaliação sensorial das quatro amostras de néctares de uva, pode-se observar que houve a presença de 21 termos capazes de caracterizar/descreverem as amostras avaliadas. Porém, foram determinados 15 termos citados pelos consumidores com maior frequência. Dessa forma, os termos que mais caracterizaram/descreveram as quatro amostras foram *sabor característico* (14,567%), *sabor doce* (11,229%) e *aroma característico* (8,952%). De acordo com o decréscimo da taxa percentual, pode-se notar que as expressões *cor não característica* (3,034%) e *sabor suave* (2,883%) foram às expressões menos declaradas e relacionadas com as amostras de néctar uva convencional e light pelos consumidores.

REFERÊNCIAS

ARES, G. A.; GIMÉNEZ, A.; BARREIRO, C.; GÁMBARO A. Use of an open-ended question to identify drivers of liking of milk desserts: Comparison with preference mapping techniques. **Food Quality and Preference**, v. 21, p. 286-294, 2010 b.

GURAK P.D, et. al, Avaliação de parâmetros físico-químicos de sucos de uva integral, néctares de uva e néctares de uva light. **Revista de Ciências Exatas**, Seropédica, RJ, EDUR, v. 27, n. 1-2, p. 01-15, 2008.

LIMA, A.S, et al. Desenvolvimento de bebida mista à base de água de coco e suco de acerola. **Ciênc. Tecnol. Alimentos**, Campinas, 28(3): 683-690 jul.-set. 2008.