A INFLUÊNCIA DA APRESENTAÇÃO DE PREPARAÇÕES CULINÁRIAS NA ACEITAÇÃO E NA PERCEPÇÃO DO DULÇOR ENTRE CONSUMIDORES DE DIFERENTES ESTRATOS SOCIAIS

Camila das Neves Didini[1]

Thaisa Santos Marques[2]

Rafael Silva Cadena[3]

Ellen Mayra Menezes Ayres[4]

A percepção do consumidor sobre uma preparação culinária é multifatorial. A forma de apresentação do prato, o tipo de utensílio, entre outros fatores levam ao consumidor ter uma percepção diferente de uma mesma preparação culinária. O objetivo deste trabalho foi avaliar a influência da apresentação de uma preparação culinária (torta de amora) sobre a expectativa e a realidade do "gostar" e do "dulçor" em consumidores de diferentes estratos econômicos sociais. A torta de amora foi apresentada em: copo plástico; copo de vidro; prato de louça; prato descartável e; colher de *finger food*. Todas as apresentações foram padronizadas (base 5g, creme 25g e cobertura 5g). Os testes sensoriais foram realizados em duas etapas (antes e após a degustação). Os avaliadores foram orientados a assinalar usando uma escala 9 pontos sobre a expectativa e a realidade do "gostar" e do "dulçor". A aceitação global foi avaliada usando uma escala hedônica de 9 pontos. Para o cálculo da renda familiar média foi utilizado Novo Critério de Classificação Econômica Brasil (Grupos A, B1, B2, C1, C2, D e E). Participaram do estudo um total de 145 participantes. Com relação aos resultados obtidos sobre a expectativa e a realidade do dulçor, apenas os estratos sociais B2 e C1 tiveram diferença significativa entre alguma das apresentações da preparação, no qual o copo de vidro apresentou os maiores valores e a louça descartável apresentou os menores valores comparadas às demais apresentações. Apenas o copo de vidro apresentou diferença significativa entre os grupos de diferentes estratos sociais tanto na expectativa quanto na realidade do gostar. Desta forma, foi possível observar que a apresentação pode influenciar o consumidor na aceitação ou percepção do dulçor. Portanto, mais estudos são necessários com a perspectiva de

[1] – Doutoranda em Alimentos e Nutrição, Programa de Pós-graduação em Alimentos e Nutrição (PPGAN)/Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro (UNIRIO), Rio de Janeiro, Brasil, camila.didini@edu.unirio.br.

[2] – Doutoranda em Alimentos e Nutrição, Programa de Pós-graduação em Alimentos e Nutrição (PPGAN)/Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro (UNIRIO), Rio de Janeiro, Brasil, thaisa@edu.unirio.br.

[3] – Docente do Departamento de Nutrição Fundamental (DNF), Escola de Nutrição, Programa de Pós-graduação em Alimentos e Nutrição (PPGAN)/Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro (UNIRIO), Rio de Janeiro, Brasil, rafaelcadena@gmail.com.

[4] – Docente do Departamento de Nutrição Fundamental (DNF), Escola de Nutrição, Programa de Pós-graduação em Alimentos e Nutrição (PPGAN)/Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro (UNIRIO), Rio de Janeiro, Brasil, ellen.menezes@unirio.br.

aplicabilidade em preparações culinárias com menores teores de açúcar e sua aceitabilidade.

[1] – Doutoranda em Alimentos e Nutrição, Programa de Pós-graduação em Alimentos e Nutrição (PPGAN)/Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro (UNIRIO), Rio de Janeiro, Brasil, camila.didini@edu.unirio.br.
[2] – Doutoranda em Alimentos e Nutrição, Programa de Pós-graduação em Alimentos e Nutrição (PPGAN)/Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro (UNIRIO), Rio de Janeiro, Brasil, thaisa@edu.unirio.br.
[3] – Docente do Departamento de Nutrição Fundamental (DNF), Escola de Nutrição, Programa de Pós-graduação em Alimentos e Nutrição (PPGAN)/Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro (UNIRIO), Rio de Janeiro, Brasil, rafaelcadena@gmail.com.
[4] – Docente do Departamento de Nutrição Fundamental (DNF), Escola de Nutrição, Programa de Pós-graduação em Alimentos e Nutrição (PPGAN)/Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro (UNIRIO), Rio de Janeiro, Brasil, ellen.menezes@unirio.br.