

RESUMO - CIÊNCIAS SENSORIAIS E PERFIL DO CONSUMIDOR (CS) –
CARACTERIZAÇÃO SENSORIAL DE ALIMENTOS, RELAÇÃO
CONSUMIDOR-ALIMENTOS, SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO;

APLICAÇÃO DA ESCALA DO IDEAL NO DESENVOLVIMENTO DE BROWNIES AMAZÔNICOS

Geina Faria Dos Santos (geinafaria@gmail.com)

Helena Maria André Bollini (hellini@unicamp.br)

A análise sensorial é uma ferramenta indispensável no desenvolvimento de produtos. O Teste do Ideal é uma técnica de análise sensorial utilizada para determinar as preferências ideais dos consumidores em relação a um produto específico. Neste teste, os participantes são solicitados a descrever suas expectativas ou preferências ideais para características sensoriais como sabor, aroma, textura, cor, entre outros, em relação ao produto em questão. O estudo objetivou avaliar sensorialmente 6 formulações de brownies amazônicos quanto à doçura ideal. Foram realizados testes do ideal com consumidores para açúcares refinado e demerara com variações na concentração de doçura em 5% entre as amostras (17%, 22%, 27%, 32% e 37%), totalizando 5 formulações em cada teste. A escala de 5 pontos avaliou quanto ao ideal de doçura: 1- muito menos que o ideal; 2- menos que o ideal; 3- ideal; 4- mais que o ideal; 5- muito mais que o ideal. A pesquisa foi submetida e aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Estadual de Campinas (CAAE 65309517.5.0000.5404). A pesquisa foi realizada no Laboratório de Ciência Sensorial/Estudo de Consumidor. Foram realizados 6 testes (semanas alternadas) com 126 consumidores de ambos os gêneros em cada avaliação,

totalizando 756 participantes. Analisou-se a concentração de sacarose considerada ideal para cada formulação utilizada no desenvolvimento dos brownies. Os resultados identificaram concentrações acima de 30% para doçura, destacando-se a formulação 5, com 35,02% (açúcar demerara e mix FSG). Dentre uma das funções da sacarose nos produtos de confeitaria, percebe-se a importância estrutural. Nos brownies, a sacarose é essencial na estrutura, não apenas fornecendo doçura, mas também contribuindo para textura, cor, sabor e vida útil, garantindo uma experiência sensorial satisfatória para os consumidores. A aplicação do teste do ideal no desenvolvimento de produtos refina a qualidade sensorial e possibilita alinhamento com as expectativas e desejos dos consumidores.

Palavras-chave: comportamento do consumidor; produtos de confeitaria; sistema sensorial.