

RESUMO - MODELOS ESTATÍSTICOS

ANÁLISE DA COVARIÂNCIA ENTRE FATORES EXTERNOS E SUA RELAÇÃO COM A PERCEPÇÃO SENSORIAL DE CAFÉS ESPECIAIS

Mariana Resende (mresende31@gmail.com)

Marcelo Ângelo Cirillo (macufla@ufla.br)

A análise e inferência das percepções sensoriais em bebidas de café apresentam elevada complexidade, devido a diversas causas aleatórias inerentes à produtividade, ao preparo e, principalmente, à subjetividade dos consumidores e provadores. Nesse contexto, variáveis latentes, frequentemente formadas por combinações de outras variáveis observáveis, costumam ser negligenciadas nas análises convencionais. Assim, este trabalho tem como objetivo propor um modelo de equações estruturais aplicado a um banco de dados de cafés especiais com indicação geográfica da Serra da Mantiqueira, para modelar a covariância que relacione a percepção sensorial da qualidade de cafés especiais, avaliada pelos atributos sabor e acidez, destacando uma contribuição metodológica que inclui o efeito de tratamento, representado por diferentes altitudes nas quais os cafés foram produzidos. Posteriormente, avaliou-se a qualidade de ajuste do modelo através dos índices de informação GFI e AGFI aprimorados com o efeito de tratamento. Os resultados indicam que, com o modelo proposto, as variáveis latentes relacionadas à produção e às

variações ambientais exercem influência significativa na percepção sensorial dos cafés da região. Ademais, a inclusão de repetições de variáveis observadas contribuiu para a melhoria dos índices de ajuste do modelo, fortalecendo sua validação. A modelagem da matriz de covariância mostrou-se vantajosa por permitir a análise da relação de variáveis latentes que não são consideradas em uma análise sensorial tradicional e possibilitou a incorporação de variáveis ambientais, como, por exemplo, as altitudes, sendo tratadas como repetições das variáveis observadas.

Palavras-chave: altitude; sabor; pluvisiodade; acidez; gfi; agfi.