

AVALIAÇÃO SENSORIAL DE SNACKS COMERCIAIS TIPO CHIPS À BASE DE BATATA E MILHO

Fernando Pedro Lihahe (Estudante-Unilab)¹

Neyma Vasco Nhambe (Estudante-Unilab)²

Simonya Mendes Cabral (Estudante-Unilab)³

Silvio Baptista Manhice (Estudante-Unilab)⁴

Marina Cabral Rebouças (Orientadora)⁵

RESUMO

Introdução: A análise sensorial permite avaliar a percepção e a aceitação de produtos alimentícios pelos consumidores. Em snacks do tipo chips, atributos como sabor e crocância são relevantes para sua avaliação sensorial. Nesse contexto, a comparação entre diferentes marcas comerciais permite verificar possíveis diferenças na percepção dos consumidores. **Objetivos:** O presente estudo teve como objetivo avaliar a aceitação sensorial de snacks comerciais do tipo chips à base de batata e milho, comparando a aceitação e a preferência dos consumidores entre as amostras. **Metodologia:** Foram avaliadas três marcas comerciais, sendo duas à base de batata e uma à base de milho, com a participação de 60 julgadores não treinados. A aceitação foi avaliada por teste hedônico em escala de nove pontos, considerando impressão global, sabor e crocância, e a preferência por teste de ordenação. Os dados de aceitação foram submetidos à análise de variância (ANOVA) e ao teste de Tukey, enquanto a preferência foi analisada pelo teste de Friedman, adotando-se 5% de significância. **Resultados:** As três amostras apresentaram elevada aceitação, com médias de impressão global e sabor em torno de 7,0 (gostei moderadamente) em todas as amostras, sem diferenças estatísticas significativas quanto à esses atributos ($p > 0,05$). Para crocância, foram observadas diferenças significativas entre as amostras ($p = 0,0213$), com maior média para a amostra A ($7,97 \pm 0,99$), que diferiu da amostra B ($7,28 \pm 1,80$), enquanto a amostra C ($7,68 \pm 1,49$) não diferiu significativamente das demais. O teste de ordenação não indicou diferença significativa de preferência entre as amostras. **Conclusão:** Conclui-se que as três amostras apresentaram elevada aceitação, sendo a crocância o único atributo que diferenciou significativamente os produtos, sem diferença correspondente na preferência dos consumidores. O estudo contribui para a Diversidade, Inclusão e Transformação Social ao valorizar a percepção dos consumidores na avaliação de produtos alimentícios, considerando diferentes perspectivas no processo de análise sensorial e fornecendo informações que podem subsidiar o desenvolvimento e a avaliação de produtos mais alinhados às preferências dos consumidores.

Grande Área de CNPq: Ciências Agrárias

Apoio financeiro: UNILAB

Agradecimentos: À Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira (UNILAB), pelo suporte institucional e ao Laboratório de Análise Sensorial, pela disponibilização do espaço e das condições necessárias para a realização dos testes sensoriais.

REFERÊNCIAS

DUTCOSKY, Silvia Deboni. Análise sensorial de alimentos. 5. Ed. Curitiba: Champagnat, 2019.

MINIM, Valéria Paula Rodrigues. Análise sensorial: estudos com consumidores. 4. ed. Viçosa: UFV, 2022. Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira, Campus das Auroras, Discente, lihahe1102@aluno.unilab.edu.br¹

Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira, Campus das Auroras, Discente,

neymavasco@aluno.unilab.edu.br²

Palavras-chave: Análise Sensorial; Aceitação sensorial; Preferência; Snacks tipo Chips.

Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira, Campus das Auroras, Discente,

simonyacabral295@gmail.com³

Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira, Campus das Auroras, Discente, silviomanhice@gmail.com⁴

Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira, Campus das Auroras, Docente,

marina.reboucas@unilab.edu.br⁵