



AVALIAÇÃO DA PREFERÊNCIA SENSORIAL DE BEBIDAS LÁCTEAS DE DIFERENTES SABORES

Shania Orlando Zibia¹
Antônio De Assunção Tobe Bangue²
Michela Virgílio Macuvele³
Noé Bernardo Dala Catumba⁴
Marina Cabral Rebouças⁵

RESUMO

As bebidas lácteas são obtidas da mistura de leite e soro de leite e podem incluir ingredientes alimentícios, gordura vegetal, leites fermentados, fermentos lácteos e outros produtos lácteos, desde que a base láctea represente pelo menos 51% (m/m) do total de ingredientes. Por apresentarem ampla diversidade de sabores e perfis sensoriais, constituem um segmento adequado para estudos sobre preferência do consumidor em contextos acadêmicos. Neste contexto, este trabalho teve como objetivo avaliar a preferência sensorial de bebidas lácteas de diferentes sabores. Foram analisadas duas amostras de bebidas lácteas de uma mesma marca comercial nos sabores goiaba e maçã com banana. O estudo foi conduzido no Laboratório de Análise Sensorial da UNILAB, com 60 provadores adultos (≥ 18 anos), não treinados e sem restrições alimentares. As amostras foram servidas simultaneamente, em temperatura de refrigeração, com 20 mL por amostra, em copos codificados com três dígitos aleatórios, em cabines, fornecendo-se água para limpeza do palato entre as degustações. O delineamento adotado foi em blocos completos balanceados. A coleta foi realizada por ficha de avaliação, na qual os participantes indicaram sua amostra preferida. A preferência foi analisada por teste pareado (bicaudal), com nível de significância de 5% ($\alpha = 0,05$). Os resultados indicaram que 46 dos 60 participantes preferiram a amostra sabor maçã com banana, enquanto 14 optaram pelo sabor goiaba. O total observado superou o valor crítico tabelado para o teste de preferência pareada, evidenciando diferença estatisticamente significativa (p

Palavras-chave: análise sensorial; bebida láctea; preferência do consumidor.

Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira, Instituto de Desenvolvimento Rural, Discente, shaniaorlandozibia@gmail.com¹

Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira, Instituto de Desenvolvimento Rural, Discente, antoniobangue1234@gmail.com²

Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira, Instituto de Desenvolvimento Rural, Discente, karenmichelalive14@gmail.com³

Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira, Instituto de Desenvolvimento Rural, Discente, noecatumba@gmail.com⁴

Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira, Instituto de Desenvolvimento Rural, Docente, marina.reboucas@unilab.edu.br⁵