



## **AVALIAÇÃO DO AÇÚCAR MASCAVO PELOS METODOS: FISICO-QUIMICO, INSTRUMENTAL E SENSORIAL**

Silva, C.V.N.<sup>1</sup>, Generoso, W.C.<sup>1</sup>, Fonseca, J.G.<sup>1</sup>, Deliza, R.<sup>2</sup>, Brugnaro, C.<sup>3</sup>, Verruma-Bernardi, M.R.<sup>3</sup>

<sup>1</sup> Curso de Bacharelado em Biotecnologia - Universidade Federal de São Carlos, Araras, S.P., email: junh\_fonseca@hotmail.com, <sup>2</sup>Embrapa Agroindústria de Alimentos. e-mail: rodeliza@ctaa.embrapa.br, <sup>3</sup>Departamento de Tecnologia Agroindustrial e Sócio-Economia Rural - Universidade Federal de São Carlos, Araras, São Paulo, e-mail: verruma@cca.ufscar.br

Este trabalho teve como objetivo comparar análise sensorial da cor do açúcar mascavo com os métodos de análise físico-química e sensorial. Foram analisadas 31 marcas de açúcares mascavo e foram realizadas análises de cor ICUMSA, cor instrumental (L = luminosidade - por reflectância) e sensorial (teste de ordenação – ABNT, 1994) utilizando uma escala da cor clara para mais escura, com 34 provadores não treinados. Os dados de cor ICUMSA e cor instrumental foram analisados através da análise de variância (ANOVA) e teste de Tukey HSD para checar diferenças entre as médias ( $p \leq 0,05$ ). A análise sensorial foi analisada pelo teste de Friedman utilizando a tabela de Newell e MacFarlane para verificar se há ou não diferença significativa entre amostras. Relacionando-se os resultados dos métodos analisados verificou-se que a maior concentração de amostras (em torno de 80%) situou-se em uma faixa intermediária entre a cor clara e escura para todos os métodos. Desta maneira, conclui-se que o método sensorial mesmo utilizando provadores sem treinamento, houve uma concordância entre o método sensorial e o método físico-químico e instrumental para cor dos açúcares mascavo.

**Agradecimentos:** FAPESP, CNPq.