



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

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

¹ Curso de Bacharelado em Biotecnologia - Universidade Federal de São Carlos, Araras, S.P., email: junh_fonseca@hotmail.com, ²Embrapa Agroindústria de Alimentos. e-mail: rodeliza@ctaa.embrapa.br, ³Departamento 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.