



## **ANÁLISE SENSORIAL DESCRITIVA QUANTITATIVA E PREFERÊNCIA VISUAL DE AÇÚCAR MASCAVO DE CORES DIFERENTES**

Garbatti, R.C.<sup>1</sup> Costa, L.M.<sup>2</sup>, Brugnaro, C<sup>3</sup>., Verruma-Bernardi, M.R.<sup>3</sup>

<sup>1</sup>Curso de Engenharia Agrônômica – Via Anhanguera, Km 174, CP. 153, CEP 13600-970 – Araras, SP – Brasil, <sup>2</sup>Bolsista de Iniciação Científica CNPq (PIBITI), curso de Bacharelado em Biotecnologia – Via Anhanguera, Km 174, CP. 153, CEP 13600-970 – Araras, SP – Brasil, e-mail: [costa.l.mariano@gmail.com](mailto:costa.l.mariano@gmail.com), <sup>3</sup>CCA/UFSCar; Departamento de Tecnologia Agroindustrial e Sócio-Economia Rural – Via Anhanguera, Km 174, CP. 153, CEP 13600-970 – Araras, SP – Brasil.

As características sensoriais dos alimentos estão entre os principais determinantes na aquisição, consumo, aceitação e preferência dos produtos alimentícios. O sabor, por estar relacionado com a preferência, e a cor, por ser atrativa para o consumidor, são de fundamental importância. Este trabalho teve como objetivo descrever o perfil sensorial e a preferência visual de açúcar mascavo de cores diferentes. Para tal foi utilizada a Análise Descritiva Quantitativa (ADQ) com 8 provadores treinados e o teste de preferência quanto a cor e textura com 50 provadores que avaliaram as amostras em escala hedônica de nove pontos. Os atributos avaliados quanto à aparência foram: cor marrom, granulosa, úmida; aroma: característico de cana-de-açúcar, açucarado, café; sabor: doce, gosto queimado, gosto amargo e textura: solúvel, empedrada e seca. Os dados obtidos foram analisados através da análise de variância e teste de Tukey, para checar diferenças entre as médias ( $p \leq 0,05$ ). Os resultados mostraram que as amostras de açúcar mascavo diferiram na maioria dos atributos sensoriais, comprovando a heterogeneidade entre elas. Na avaliação de preferência, a amostra que apresentou menor nota para aparência e textura foi amostra que na ADQ obteve para o atributo cor apresentou-se mais escura, mais empedrada e menos seca. Comparando os resultados da análise sensorial com a avaliação de preferência verificou-se que as amostras preferidas foram as de coloração mais clara e com pouca umidade visual, além de grânulos de açúcar mais finos e uniformes.

**Agradecimentos:** CNPq.