

BEBIDAS LÁCTEAS: AVALIAÇÃO SENSORIAL x VISCOSIDADE

CENTENARO, Bruno Martins¹ (brunocentenaro@hotmail.com); **OHATA, Sueli Marie**² (sueliohata@ufdg.edu.br)

¹ Discente do curso de Engenharia de Alimentos da UFGD

² Docente do curso de Engenharia de Alimentos da UFGD

Na ciência dos alimentos, a reologia é utilizada para o estudo da estrutura dos alimentos como resposta à aplicação de força ou deformação. A viscosidade é uma importante propriedade reológica, pois é utilizada na caracterização e avaliação de textura de alimentos, exercendo grande influência na aceitabilidade pelos consumidores. Os objetivos deste trabalho foram analisar a viscosidade de cinco amostras comerciais de bebidas lácteas *UHT* (sabor chocolate) e avaliar a análise sensorial. A análise de viscosidade foi realizada através do viscosímetro digital Brookfield, modelo DV-II+ PRO, nas velocidades de rotação 10, 20, 30, 50, 60 e 100 rpm e à temperatura de 7°C, utilizando um banho termostatizado com circulação forçada. Para a análise sensorial utilizou-se uma ficha avaliativa para trinta julgadores não treinados, onde estes analisaram os atributos viscosidade e aceitação global, bem como a intenção de compra. As amostras foram codificadas e apresentadas aleatoriamente aos julgadores à uma temperatura de 7°C. A análise sensorial foi avaliada em relação aos atributos viscosidade e aceitação global, verificando uma possível correlação. A partir dos resultados, foi possível observar a correlação entre a viscosidade a análise sensorial. As amostras que apresentaram os menores valores para a análise de viscosidade também apresentaram os menores valores para análise sensorial, tanto para os atributos de aceitação global e viscosidade, quanto para o índice de aceitação de compra para as amostras. Já as amostras que apresentaram elevados para a análise de viscosidade, também apresentaram os maiores valores para a análise sensorial. Pode-se concluir que as bebidas lácteas com elevada consistência e baixo índice de comportamento de escoamento foram as que apresentaram os maiores valores para os atributos sensoriais, demonstrando preferência dos consumidores por produtos mais viscosos. As propriedades reológicas e sensoriais de produtos lácteos são influenciadas fortemente pelas características particulares de alguns ingredientes, como índice de gordura do leite, o tipo e a concentração do hidrocolóide, e das interações cruzadas entres estes componentes.

Palavras – chave: bebida láctea, viscosidade, aceitação

Agradecimentos: Ao FNDE pelo apoio financeiro e a UFGD pela disponibilidade dos laboratórios da UFGD.