

PERCEPÇÃO DE VCSO DA E P RF E RÊ N CONDENSADO INDUSTRIALIZADO E CASEIRO

KRONING, Vanize Bahr¹; KRUMREICH, Fernanda Doring¹; GULARTE , ² M r c i
Arocha

¹Universidade Federal de Pelotas, Curso de Bacharelado em Química, ²Centro de A
Ciências Químicas, Fara cê tui c . vanizekroning@hotmail.com

1. INT ROD UÇÃO

Os primeiros carregamentos de leite condensado chegaram ao Brasil no final do século XIX, juntamente com a Farinha Láctea. N
apenas como bebida (reconstituído com água), o leite condensado
que pode ser armazenado por um longo tempo, ca
períodos de escassez de leite. Tempo depois, i s
reposicionamento do produto, o leite condensado chegou à cozinha, como
ingrediente para o preparo de doces (NESTLÉ PROFISSIONAL, 2010).
O leite condensado é um produto com características únicas, como o
sabor fresco, tem uma cor amarelada e é obtido a partir de leite
condensado e esterilizado. É um produto que tem
conservação sem refrigeração graças a sua grande capacidade
faz aumentar a pressão osmótica do meio destruindo
microrganismos e impedindo o desenvolvimento dos sobreviventes (ALVES, et al, 2010).

O leite condensado é comercializado comumente em
gorduras e sólidos. A adição de açúcar pode ser feita
tratamento térmico quando a adição de no vaporador. A
a adição de açúcar ocorre precipitação do ssa is d
proteínas e estabilização do complexo protéico do leite
do produto final. Para uma grande viscosidade, durante 10
minutos. Para uma baixa viscosidade o o a 116°C durante 30
segundos (ALVES et al, 2010).

Para verificar diferenças de formulações utiliza-se a
análise sensorial e aplicação de testes discriminativos permitindo identificar
diferenças significativas entre amostras ou entre

O teste discriminativo de comparação par a d a t e n
a diferença ou preferência entre dois produtos, com e l
pr-definição. Este teste é uma das formas mais simples e
de menor duração de diferenciação e sim (MORI, 1982). Duas amostras
codificadas são avaliadas simultaneamente em ordem
Há duas variações deste: Simples e Diferença de julgamento. A primeira indica se existe
diferença e a segunda amostras e Diferença de julgamento escolhe dentro de
cada par a amostra que tem maior grau de preferência a c
exigida a escolha forçada. Um princípio vantajoso é não
fadiar aos órgãos do sentido e ser de fácil aplicação
empregado quando não existe diferença entre amostras
prefer (FARRIA, 2002).

O presente trabalho teve como objetivo avaliar a percepção de viscosidade e preferência a em relação ao leite condensado caseiro a partir de testes de comparação pareada.

2. METODOLOGIA (MATERIAL E MÉTODOS)

O leite condensado industrializado foi obtido do comércio local de Pelotas-RS e o leite condensado caseiro foi preparado em liquidificador, batido por 3 minutos, o qual teve sua composição formada por 57,1% de leite em pó, 28,6% de açúcar e 14,3% de água.

A equipe de julgadores, com experiência em análises foi composta por 30 julgadores da comunidade de (UFPEL). As amostras de 15 gramas foram servidas em copos descartáveis de 50 ml imediatamente após a produção e apresentadas simultaneamente (amostra industrializada e BA). O teste de comparação pareada seguiu modelo balanceado e randomizado, priorizando qual das amostras seria a de maior viscosidade e a preferida pelos julgadores. A análise foi realizada no Laboratório de Análises Químicas, Fábrica de Alimentos da Universidade Federal de Pelotas, RS, em cabines com controle de luz vermelha para atingir o objetivo de mascarar a aparência das amostras e evitar julgamentos influenciados na avaliação.

Os julgadores receberam uma ficha (Figura 1), duas amostras codificadas e um copo com água para a limpeza oportuna entre as amostras servidas. Os dados obtidos foram analisados através do teste de Tabela com o objetivo de estabelecer a significância em função da ordem de avaliação e o número de amostras (GILARTE, 2009; MORI, 1982; SANCHO, 2002).

Comparação pareada simples e direta			
Nome: _____			
Data: __ / __ / __ /			
Produto: Leite condensado			
Por favor, avalie as amostras da esquerda para a direita e assinale a de maior viscosidade e em seguida a de sua preferência.			
Viscosidade			
123 ()	654 ()	123 ()	654 ()
354 ()	232 ()	354 ()	232 ()
Comentários: _____			

Figura 1: Ficha de avaliação para o teste de comparação pareada.

3. RESULTADOS E DISCUSSÃO

Com relação à ordem de viscosidade dos 30 julgadores que participaram da análise, 67% preferiram o leite condensado caseiro e apenas 33% optaram

pelos produtos industrializados. Com relação à preferência, 64% dos julgadores preferiram o leite condensado industrializado (Fig. 2). Através da tabela de significância de teste de Comparação Pareada, existe diferença significativa no nível de 5% de probabilidade. Os julgadores realizaram a seguinte relação ao leite condensado: a maioria preferiu o leite empalmeado de consumo.

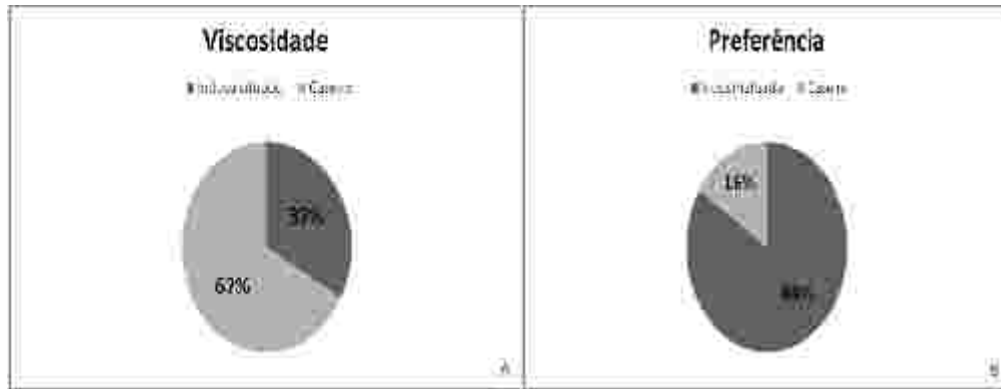


Figura 2: Frequência de percepção entre leite condensado industrializado a) u Viscosidade; b) Preferência.

De acordo com os resultados obtidos para a viscosidade pode-se perceber que não é um atributo determinante para a preferência, provavelmente o tratamento térmico de esterilização, em grande parte do produto final, que é de extrema importância para a qualidade deste, ou seja, se o tratamento térmico for muito severo, haverá uma estrutura tipo gel (AGB, 2009).

4. CONCLUSÃO

A formulação de leite condensado caseiro, com relação à proporção de ingredientes, pelos consumidores, tanto no atributo viscosidade, quanto na preferência, sendo o leite condensado natural viscoso, porém industrializado o mais preferido.

5. REFERÊNCIAS

Com o surgimento do leite moço. Disponível em: <http://www.nestleprofessional.com/brazil/pt/SiteArticles/Pages/Moca_h.aspx>. Acessado em: 19 de maio de 2011.

Faria, E. V.; Yotsuyanagi, K. **Técnicas de Análise Lacteiras**. Campinas: Edital-Lafise, 2002.

FLAUZINO, R. D. **Influência da temperatura e do teor de gordura no leite condensado e creme de leite**. São José do Rio Preto-SP-2007.

Guarte, M. A. **Manual de Análise Sensorial de Alimentos**. São Paulo: Varela, 2009. p.106.

MORI, E. E. M. **Métodos sensoriais e físicos para a avaliação de bebidas: Princípios e aplicações**. Campinas, 1982.

SANCHO, J.; BOTA, E.; CASTRO, J. J. **Introducción al análisis sensorial de alimentos**. Barcelona: Alfaomega grupo Editos, 2002.

Alves, A.; Cristina, A.; Melo, C.; Silva, D, **Processamento de leite condensado**. 2010. Disponível em: <
<http://utadfisicaalimentar.blogspot.com/2010/11/processamento-de-leite-condensado.html>>. Acessado em: 28/06/2011.

Uso de Processamento de Leite e Derivados. A
<<http://tecalim.vilabol.uol.com.br/usinaleite.pdf>>. Acessado em: 20 de maio de 2011.