

ANÁLISE SENSORIAL DE CAFÉ SOLÚVEL EM TESTE DE PREFERÊNCIA POR MEIO DA COMPARAÇÃO PAREADA

Pâmela Santana Daltro¹; Leonardo Dib de Carvalho²; Ana Paula Sampaio Nascimento³; Andreara Magalhães de Azevedo³; Cristina Barbosa Nascimento³; Daniele de Andrade³; Fabiana Moraes de Carvalho³; Katiany Gomes de Souza³; Lara Cristine da Silva Vieira³; Levi Dantas de Oliveira³; Luis Ricardo Costa dos Santos³

O café é um produto de grande consumo entre todas as classes do mundo e de importância para o desenvolvimento econômico frente às exportações mundiais. No Brasil o café ganhou importância econômica a partir do século XIX, porém devido a crises, o setor da cafeicultura passou por algumas adversidades o que incentivou as indústrias a buscar cada vez mais a melhoria da qualidade do café, identificando e respondendo aos anseios dos consumidores. A análise sensorial pelo consumidor é parte crucial no processo de desenvolvimento ou melhoramento de produtos proporcionando um melhor acesso do mercado em potencial de todos os tipos de café existentes e assim aumentar o consumo dos brasileiros e as exportações para outros países. O objetivo deste trabalho foi avaliar por teste de preferência, por comparação pareada, do café solúvel cafeinado e descafeinado encontrado no mercado varejista do município de Cruz das Almas, Bahia. O teste foi realizado na Faculdade Maria Milza (FAMAM). Duas amostras de café solúvel de uma mesma marca encontradas no mercado foram preparadas de acordo com as especificações do rótulo do produto, adicionando 32 gramas de café solúvel para 1 litro de água aquecida, sem adição de sacarose. Uma sala foi preparada para receber os 30 provadores escolhidos aleatoriamente, onde cada um preencheu uma ficha com os dados pessoais e estabeleceram a preferência do café por comparação pareada. Do número total de respostas, 15 indicaram como preferida o café solúvel cafeinado e 15 o café descafeinado. O número mínimo de julgamentos necessários para estabelecer preferência de uma amostra sobre a outra, com nível de significância a 5%, tem que ser igual a 21. Com base nos resultados, pode-se concluir que não houve diferença significativa de preferência entre as amostras.

Palavras-chave: Análise sensorial; café solúvel; preferência.

¹Discente de graduação em Biomedicina, Faculdade Maria Milza. Email: ps.daltro@yahoo.com.br.

²Docente da Faculdade Maria Milza.

³Discentes de graduação em Biomedicina, Faculdade Maria Milza.