

037

USO DA METODOLOGIA DE SUPERFÍCIE DE RESPOSTA EM ANÁLISE SENSORIAL E OTIMIZAÇÃO DE FORMULAÇÕES. *Fabricia Avendano Pinto, Samanta de Oliveira Guzzon, Ana Paula Melo Dominguez, Fabiana da Siqueira Flores, Simone Hickmann Flores (orient.) (UFRGS).*

Atualmente, a Análise sensorial tem sido bastante utilizada como ferramenta importante para o desenvolvimento de novos produtos ou otimização dos mesmos. Procurando atender as necessidades do mercado, os métodos de análise foram reformulados, visando obter respostas concretas em menor tempo, com significativa redução de custos e experimentos. A principal metodologia utilizada nos dias de hoje é a Superfície de Resposta (RSM – response surface methodology) que pode ser definida como um método estatístico que utiliza análises quantitativas apropriadas para um determinado modelo experimental. Assim é possível otimizar condições do processo, maximizando rendimentos, produtividade e viabilidade comercial, minimizando custos, ou mesmo conduzindo o processo a obtenção de um produto com as especificações desejadas, com o uso da Metodologia de Planejamento experimental e análise de superfície de resposta. No presente trabalho, utilizou-se RSM na análise sensorial objetivando-se avaliar o efeito da adição de iogurte natural e cenoura para otimizar a formulação de um bolo através da avaliação dos seguintes atributos sensoriais: aparência, cor, sabor, mastigabilidade e aceitação global. Com os modelos obtidos para cada atributo obteve a formulação ideal do bolo assumindo notas aceitáveis para os atributos analisados. Pôde-se observar que a adição do iogurte teve influência negativa no sabor, aparência e aceitação global do produto. A adição de cenoura influenciou positivamente na cor e a interação de cenoura e iogurte foi significativa na análise de aparência do produto.