

AValiação Sensorial de Produto Alimentício Funcional Utilizando Escala Hedônica

Isadora Daleaste, Camile Bioto, Luciola Bagatini

INTRODUÇÃO

Os alimentos funcionais vêm ganhando destaque por aliar nutrição e benefícios à saúde, auxiliando na prevenção de doenças crônicas e degenerativas. Seu desenvolvimento acompanha o aumento da expectativa de vida e a busca por melhor qualidade de vida. Para garantir sucesso no mercado, além do valor nutricional, é essencial avaliar seus atributos sensoriais. A análise sensorial, por meio da escala hedônica, permite quantificar a aceitação do consumidor de forma prática e objetiva. Neste estudo, essa metodologia foi aplicada a um alimento funcional em uma feira aberta ao público não treinado. O objetivo foi observar a aceitação do produto em condições reais de consumo.

DESENVOLVIMENTO Nas últimas décadas, o interesse por alimentos funcionais tem crescido, impulsionado pelo envelhecimento populacional e pela busca por qualidade de vida. Esses alimentos, além de nutrientes básicos, contêm compostos bioativos com efeitos benéficos à saúde, auxiliando na prevenção de doenças crônicas. A compreensão de sua química, metabolismo e mecanismos de ação tem favorecido a inovação no setor alimentício. Para garantir aceitação no mercado, é essencial considerar não só os benefícios nutricionais, mas também os atributos sensoriais. Nesse sentido, a análise sensorial torna-se indispensável, pois orienta o desenvolvimento de novos produtos e a percepção do consumidor. Entre os métodos existentes, a escala hedônica se destaca por sua simplicidade e eficiência, permitindo traduzir respostas subjetivas em dados quantitativos que podem ser analisados estatisticamente. Neste estudo, a escala hedônica foi usada para realizar uma análise sensorial de alimento funcional, com o objetivo de verificar o grau de aceitação do público consumidor. A avaliação ocorreu em uma feira aberta, com participação de 101 indivíduos não treinados, proporcionando um cenário realista de consumo e permitindo observar de forma prática as preferências e percepções em relação ao produto avaliado.

RESULTADOS A aplicação da escala hedônica de nove pontos resultou em uma média geral de aceitação de 7,6, indicando que o alimento funcional avaliado foi bem recebido pelo público. Esse valor reflete uma percepção positiva em relação aos atributos sensoriais, demonstrando que o produto alcançou um nível satisfatório de aceitação.

CONSIDERAÇÕES FINAIS Os resultados sugerem que, além de oferecer benefícios nutricionais, o alimento apresentou características sensoriais agradáveis ao consumidor, reforçando seu potencial para inserção no mercado e consumo em larga escala.

Palavras-chave: alimentos funcionais; sensorial; escala hedônica.

REFERÊNCIAS

AMARAL, Antônio; SANTOS, Elisa Norberto Ferreira. Análise sensorial: testes discriminativos, descritivos e afetivos. **Anais do Seminário de Pesquisa e Inovação Tecnológica-SEPIT**, 2017.

BERNARDES, Natalia Ribeiro; PESSANHA, Fernanda Fraga; OLIVEIRA, D. B. Alimentos funcionais: Uma breve revisão. **Ciência e cultura**, v. 6, n. 2, p. 11-20, 2010.

TEIXEIRA, Lílían Viana. Análise sensorial na indústria de alimentos. **Revista do Instituto de Laticínios Cândido Tostes**, v. 64, n. 366, p. 12-21, 2009.

DADOS CADASTRAIS

BOLSISTA: Isadora Daleaste

MODALIDADE DE BOLSA: PIPES 2025-2026

VIGÊNCIA: 01/09/2025 a 31/08/2026 Total: 12 meses

ORIENTADOR(A): Lucíola Bagatini

CENTRO DE ENSINO: CEO

DEPARTAMENTO: Departamento de Engenharia de Alimentos e Engenharia Química- DEAQ

ÁREAS DE CONHECIMENTO: Ciências agrárias - Ciência e Tecnologia de Alimentos

TÍTULO DO PROJETO DE PESQUISA: Avaliação Sensorial de alimentos e bebidas

Nº PROTOCOLO DO PROJETO DE PESQUISA: NPP4064-2022