

7ª MOSTRA DE INOVAÇÃO E TECNOLOGIA SÃO LUCAS



COMO ANÁLISE SENSORIAL CONTRIBUI PARA O CONTROLE DE QUALIDADE NA INDÚSTRIA DE REFRIGERANTE

Joici Sabrina Miranda Amorim da SILVA^{1*}.

1. Centro Universitário São Lucas, Porto Velho, Rondônia, Brasil.

*Autor Correspondente: mirandasabrina27@gmail.com

Os refrigerantes são bebidas industrializadas, não alcoólicas, carbonatadas e com adição de aromas. Produzidos a partir da mistura da água com concentrados aromatizados e açúcar ou adoçante, podem ser encontrados nos sabores cola, guaraná, laranja, limão, uva, framboesa, canela, entre outros. A criação de novos produtos é de fundamental importância para a empresa, o desenvolvimento de produtos está em estreita relação com as necessidades e novas demandas geradas devido a mudanças dos hábitos urbanos. A qualidade do produto é uma importante vantagem competitiva para a sobrevivência no mercado, a não qualidade do produto pode não só afetar a imagem de uma empresa, mas também colocar em risco a saúde de seu público. A análise sensorial são testes que irão avaliar cor, sabor, textura, aparência e aroma dos produtos que serão lançados no mercado, procurando um resultado para definir o sucesso deste produto. A análise sensorial é fundamental para a criação de um novo produto, através destes testes que irão decidir se um produto poderá ser aceito no mercado, avaliando não só a qualidade, mas também a preferência dos consumidores. O objetivo deste trabalho, é analisar a preferência dos consumidores através da análise sensorial, e identificar sua preferência a três marcas de refrigerante. Nessa pesquisa será feito amostras dos refrigerantes escolhidos, e oferecidos para degustação para as pessoas. As amostras de refrigerantes serão, Coca Cola como amostra 1, Tupi como amostra 2, e Tubaína como a terceira amostra. Por meio do método sensorial afetivo, o público irá avaliar a cor, sabor, textura, aparência e aroma, para saber qual marca é mais aceita no mercado. O nutricionista nesta área tem como dever auxiliar e acompanhar todo o processo da criação deste produto, como armazenamento, produção, embalagem, rotulagem, até desenvolver estes testes para a qualificação do produto. Com o crescente interesse por alternativas de baixo teor

7ª MOSTRA DE INOVAÇÃO E TECNOLOGIA SÃO LUCAS



calórico, o nutricionista pode conduzir estudos de análise sensorial para avaliar diferentes substitutos de açúcar e edulcorantes em refrigerantes, contribuindo assim com a indústria a encontrar opções que ofereçam sabor agradável e palatabilidade, sem comprometer a qualidade sensorial. Além também, por meio da análise sensorial, o nutricionista pode identificar características indesejáveis nos refrigerantes, como sabor estranho, sabor residual desagradável ou excesso de doçura. Com base nos resultados, ele pode fornecer recomendações à indústria para melhorar a qualidade dos produtos existentes, ajustando ingredientes, proporções ou processos de fabricação. E por fim o nutricionista pode realizar testes de análise sensorial com os consumidores para avaliar diferentes formulações de refrigerantes, ajudando a determinar a combinação ideal de sabor, doçura, acidez e carbonatação facilitando assim o desenvolvimento de novos produtos que atendam às preferências do consumidor. Só assim, após estes testes serem aprovados, as empresas poderão produzir e fornecer seus produtos para os mercados. Estes testes serão de bastante eficiência para várias indústrias, não somente de bebidas. Tendo em vista a vasta variedade de produtos, colocar em prática estes testes garantem uma boa qualidade e uma boa aceitação dele nos mercados, aumentando o número de vendas, e também a concorrência. Pois os consumidores sempre buscam os melhores produtos, de boa qualidade para consumirem no seu dia a dia. Concluindo assim, a análise sensorial é importante para avaliar a aceitação e a qualidade do produto, garantindo assim o sucesso da empresa e do produto no mercado.

Palavras-chaves: Qualidade sensorial; Bebidas carbonatadas; Edulcorantes.

Referências bibliográficas:

STEFFLER, Andersson Daniel et al. Análise Sensorial de Aceitação de Refrigerantes de Guaraná. In: XXVI Seminário de Iniciação Científica, Três Passos, RS, 2023. Anais do Evento. Três Passos: UERGS, 2023. p. 1-2.

7ª MOSTRA DE INOVAÇÃO E TECNOLOGIA SÃO LUCAS



MEICHTRY, R.; CESAR SILVEIRA MEICHTRY, B.; POPOVICHE DE CAMPOS, I.;
ANDRADE VIEIRA, L.; MACHADO LEITÃO, A. Avaliação sensorial de marcas comerciais de
refrigerante sabor guaraná. Anais do Salão Internacional de Ensino, Pesquisa e Extensão, v. 5, n. 2,
14 fev. 2020.