



ISSN 2594-6145

2 - AVALIAÇÃO DE ALTERAÇÕES DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS DE REFRIGERANTES NA PRESENÇA DE NAFTALINA ATRAVÉS DO MÉTODO SENSORIAL

Juliana Maria Amabile Duarte

Priscila Dos Santos Freire

RESUMO

Neste trabalho avaliou-se com 50 degustadores não-treinados por método sensorial, a influencia nas diferenças organolépticas de refrigerante de cola, submetidos ao armazenamento com a naftalina, nas embalagens PET, vidro e lata de alumínio e, foram comparadas com amostras armazenadas em ambiente livre da naftalina. Dos refrigerantes armazenados em ambiente sem naftalina, as notas nos quesitos Sabor, Aroma e Aparência variaram de 5 a 9, com 75% de aceitação dos embalados em lata, aproximadamente 75% de aceitação dos de embalagem PET e 81% de aceitação dos provindos de embalagens de vidro, podendo-se dizer que mesmo sem ver a origem, existe a preferência pelo refrigerante a base de cola procedidos da embalagem vítrea. Avaliando-se o Sabor, Aroma e Aparência, dos refrigerantes armazenados com naftaleno, percebeu-se alterações acentuadas em relação aos valores da escala hedônica, mostrando que houve penetração do agente nas vítreas e PET. Estas obtiveram notas de 1 a 4, mostrando rejeição aos produtos, chegando a mais de 70% de rejeição. As embalagens de alumínio obtiveram resultados semelhantes as daquelas armazenadas em ambiente sem naftaleno, com aceitação acima de 72% em todos os quesitos avaliados, mostrando que essas embalagens metálicas possuem vantagens de barreiras gasosas.