



7ª SEMANA DE CONHECIMENTO

ANÁLISE SENSORIAL: OREO E NEGRESCO

28/10 a 01/11



Autor(es)

Célia Regina Martinez Fortunato
Nicolly De Arruda Oliveira
Paulo Tadeu Silva Schunck Helfstein
Giovana Alves Araujo
Kelly Cristina Lobo Da Silva
Jose Victor Da Silva Borges
Ruan Mateus Da Silva Pereira
Eduardo Ribeiro Sousa
Fabio Henrique Lima Barbosa

Categoria do Trabalho

Trabalho Acadêmico

Instituição

CENTRO UNIVERSITÁRIO ANHANGUERA DE SÃO PAULO

Resumo

Introdução: A análise sensorial de alimentos é um método que avalia características organolépticas, como aroma, gosto, textura e aparência, por meio da percepção dos sentidos humanos. Essa abordagem é essencial para compreender a qualidade e as preferências dos consumidores em relação a diferentes produtos alimentícios. Neste trabalho, será realizada uma análise sensorial comparativa entre duas marcas de bolachas recheadas, Oreo e Negresco, com o objetivo de identificar se os participantes conseguem detectar diferenças ou semelhanças entre elas. A comparação dos dados coletados permitirá uma análise mais profunda das preferências sensoriais entre as duas bolachas.

Metodologia e Resultados: O presente trabalho foi conduzido com um grupo de estudantes que provaram as duas marcas de bolachas e relataram suas impressões sobre aroma, gosto e textura. As opiniões de cada participante foram anotadas em uma ficha de avaliação, facilitando a coleta e análise dos dados.

Discussão: A análise sensorial foi realizada com três participantes, que, vendados, receberam aleatoriamente amostras de bolachas das marcas Oreo e Negresco, nas variações de sabor baunilha e chocolate. Cada participante consumiu água entre as amostras para a limpeza do paladar, reduzindo possíveis interferências. A avaliação foi conduzida com uma ficha contendo duas tabelas: a primeira, destinada à análise dos atributos organolépticos de cor, sabor, aroma, textura/crocância e nota geral, e a segunda, para registrar a preferência de compra. Os resultados indicaram uma aceitação superior para as bolachas Oreo, principalmente no sabor baunilha, embora a Negresco de chocolate tenha se destacado pela crocância.

Conclusão: A pesquisa sensorial indicou uma aceitação geral positiva para ambas as marcas, com Oreo recebendo notas ligeiramente mais altas, especialmente no quesito do sabor. Este estudo destaca o valor das análises sensoriais para a indústria alimentícia, pois auxilia no desenvolvimento de produtos que atendam melhor às preferências dos consumidores.