



UNIVERSIDADE FEDERAL DE VIÇOSA
CENTRO DE CIÊNCIAS EXATAS E TECNOLÓGICAS
DEPARTAMENTO DE TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

Campus Universitário – Viçosa, MG – 36570-000 – Telefone (31)3899-2226 – fax: (31) 3899-2208 - E-mail: dta@ufv.br

**TAL 797 – Seminário
15 de junho de 2016**

LIMIARES SENSORIAIS CLÁSSICOS E AFETIVOS

Aluno: Louise Bergamin A.de Souza

Orientadora: Valéria Paula Rodrigues Minim (DTA)

Desde os primeiros estudos, há mais de 150 anos, a determinação de limiares passou a ser aplicada com diferentes propósitos em diversas áreas, na qual destaca-se a análise sensorial de alimentos. Dentre os limiares clássicos – limiar de detecção, limiar de reconhecimento, limiar de diferença e limiar absoluto – ressalta-se a utilização do limiar de detecção, que é empregado na seleção e treinamento de julgadores, no controle de qualidade de alimentos, desenvolvimento de novos produtos, entre outros. O limiar de detecção, entretanto, gera uma estimativa não satisfatória sobre a intensidade de estímulo capaz de afetar a aceitação sensorial de um produto. Neste contexto, em 2005 o primeiro limiar afetivo foi proposto: o limiar de rejeição pelo consumidor (*Consumer rejection threshold*), que se baseia na determinação do estímulo mínimo necessário para a ocorrência de preferência entre amostras. Embora este limiar se proponha a avaliar a rejeição de amostras por testes de preferência, para estes casos os testes mais indicados são os de aceitação, visto que uma amostra menos preferida não é necessariamente rejeitada. Com a finalidade de avaliar intensidades de estímulos que alteram a aceitação ou rejeição sensorial de produtos, em 2015 foi proposta a metodologia dos limiares hedônicos (MLH), que possibilita calcular as intensidades de estímulos em que começa ocorrer comprometimento da aceitação (LAC) e rejeição (LR) do produto. Essa metodologia já foi aplicada, por exemplo, para redução de sacarose em néctar de uva e de sódio em hambúrguer. Na indústria de alimentos, muitos são os casos em que há interesse de variar mais de um estímulo, sem que afete a aceitação sensorial do produto, portanto, a aplicação da MLH quando mais de um estímulo é estudado mostra-se relevante.

Referências bibliográficas:

Lawless, H. T. & Heymann, H. (2010). **Sensory evaluation of food: Principles and practices**. 2ª ed. New York: Springer, 596p.

Lima Filho, T., Minim, V. P. R., Silva, R. C. S. N., Della Lucia, S. M., Minim, L. A. (2015). Methodology for determination of two new sensory thresholds: Compromised acceptance threshold and rejection threshold. **Food Research International**, 76, 561-566.

Lima Filho, T. **Proposição da metodologia dos limiares hedônicos: limiar de aceitação comprometida e limiar de rejeição** (tese de doutorado). Departamento de Tecnologia de Alimentos (DTA), Universidade Federal de Viçosa. p.109, 2015.

Meilgaard, M., Civille, G. V. & Carr, B. T. (2006). **Sensory evaluation techniques**. 4^a ed. Boca Raton, Florida: CRC Press, 448p.

Prescott, J., Norris, L., Kunst, M. & Kim, S. (2005). Estimating a consumer rejection threshold for cork taint in white wine. **Food Quality and Preference**, 16(1), 345-349.