



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 – E-mail: tca@ufv.br

TAL 797 – Seminário
20/06/2018

TESTE DE DUPLA APLICABILIDADE: UMA NOVA ALTERNATIVA PARA A ANÁLISE SENSORIAL DESCRITIVA

Pós-graduando: Bianca Rodrigues de Albuquerque

Orientador: Valéria Paula Rodrigues Minim (Departamento de Tecnologia de Alimentos)

Os métodos descritivos clássicos, tais como a Análise Descritiva Qualitativa (ADQ) e o Perfil convencional, aplicados para mensurar a intensidade de atributos sensoriais e para detectar diferenças entre os produtos, são aceitos cientificamente e possuem alta precisão. No entanto, tais métodos exigem alto nível de acuidade do painel, o que requer sessões exaustivas de treinamento e um tempo demasiado para a realização da análise, tornando, em muitos casos, inviável a sua aplicação na indústria. Neste contexto, novos métodos foram desenvolvidos com o intuito de otimizar o tempo, como Análise Descritiva por Ordenação (ADO) e o Perfil Descritivo Otimizado (PDO), que empregam o uso de painel semi-treinado. Atualmente há uma tendência no desenvolvimento de metodologias rápidas, com painel sem treinamento e formado por consumidores, que, além de reduzir tempo e custo, possibilitam a obtenção de informações adicionais. Dentre os métodos rápidos, o *Check-all-that-apply* (CATA) é um dos mais recentes e bem aceito pelo meio científico. No entanto, devido ao seu formato, o CATA possui a limitação de não discriminar amostras que se diferem apenas na intensidade de um/mais atributos. Para suprir a limitação do CATA, o teste de dupla aplicabilidade foi proposto por Kim e colaboradores, em 2017. Esta nova metodologia consiste no emprego de escolha forçada (2-AFC), seguido de escala de certeza. A análise de dados segue os princípios da teoria de detecção de sinal, o que possibilita a determinação da magnitude de aplicabilidade (d'A) para cada atributo e a discriminação entre amostras por meio do grau de diferença (d') e intervalo de confiança de 95% (bootstrap). Em estudo recente, o teste de dupla aplicabilidade apresentou configuração e capacidade de discriminação de amostras semelhantes ao perfil convencional. Apesar do resultado satisfatório, ainda são necessários mais estudos para otimizar e validar esse novo método.

Referências bibliográficas:

Bi, J., Lee, HS., O'Mahony, M. Statistical analysis of Receiver Operating Characteristic (ROC) curves for ratings of A-not A and same-different methods. *Journal of Sensory Studies*, v. 38, p. 34-46, 2013.

Kim, IA., den-Hollander, E., Lee, SH. Two-step rating-based 'double-faced applicability' test for sensory analysis of spread products as an alternative to descriptive analysis with trained panel. *Food Research International*, v. 150, p. 250-260, 2018a.

Kim, IA., Hopkinson, A., Hout, DV., Lee, HS. A novel two-step rating-based 'double-faced applicability' test. Part 1: Its performance in sample discrimination in comparison to simple one-step applicability rating. *Food Quality and Preference*, v. 56, p. 189-200, 2017a.

Kim, IA., Hopkinson, A., Hout, DV., Lee, HS. A novel two-step rating-based 'double-faced applicability' test. Part 2: Introducing a novel measure of affect magnitude (d'A) for profiling consumers' product usage experience based on Signal Detection Theory. *Food Quality and Preference*, v. 59, p. 141-149, 2017b.

Kim, IA., Hout, DV., Lee, HS. Signal detection-based satisfaction measure of the holistic product usage experience with and without the 'double-faced applicability' test. *Food Quality and Preference*, v. 68, p. 40-49, 2018.


Orientador


Orientado