



TAL 797 – Seminário

27/03/2019

## TESTE DE DUPLA APLICABILIDADE: UMA NOVA METODOLOGIA SENSORIAL

**Pós-graduando:** Thamiris Cabrini Ventura Dias

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

As metodologias clássicas como a análise sensorial descritiva tem o intuito de determinar as características sensoriais perceptíveis e consideráveis para a qualidade dos alimentos. Esses métodos estabelecem a intensidade de atributos sensoriais e detectam diferenças entre os produtos com elevada precisão. Entretanto, os métodos clássicos são caracterizados pelo intenso treinamento do painel, necessitando de elevado nível de acuidade sensorial, tornando assim na maioria das vezes inviável a ser aplicado pela indústria, em que muitos produtos precisam ser estudados. De uma forma geral, os métodos clássicos necessitam de maior tempo e custo, por esse motivo vem sendo desenvolvidas metodologias rápidas que reduzem esse tempo e o custo de execução. O Teste de Dupla Aplicabilidade (TDA) foi desenvolvido para que possa tanto identificar os atributos relevantes ao consumidor como também fornecer o grau de percepção, com alta sensibilidade na discriminação de amostras. Essa metodologia combina o uso de questões de escolha forçada com escala de grau de certeza em uma avaliação “dupla face”. Como outros métodos rápidos, não há necessidade de treinamento, já que essa metodologia utiliza em duas etapas um par de descritores semântico-diferencial. Esse formato “dupla face” visa reduzir o viés de aquiescência, que se refere a tendência em concordar com as opções de resposta. A análise dos dados segue o princípio da teoria de detecção de sinal, o que possibilita determinação da magnitude de aplicabilidade ( $d'A$ ), permitindo determinar o quanto uma amostra se difere de outra em relação ao grau de aplicabilidade. Em 2018, a metodologia foi aplicada por Kim et al., utilizando amostras de manteiga/margarina, no qual o TDA foi comparado ao método Perfil Convencional, demonstrando capacidade de discriminação das amostras de forma semelhante e em menor tempo. Apesar do resultado satisfatório para discriminação dos produtos, ainda são necessários mais estudos para otimizar e validar o teste.

### Referências bibliográficas:

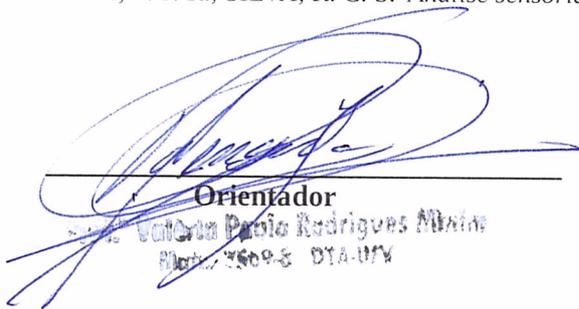
KIM, I. A.; DEN-HOLLANDER, E.; LEE, H. S. Two-step rating-based ‘double-faced applicability’ test for sensory analysis of spread products as an alternative to descriptive analysis with trained panel. *Food Research International*, v.105, p.250–260, 2018a.

KIM, I. A.; HOPKINSON, A.; VAN HOUT, D.; LEE, H. S. 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, I. A.; HOPKINSON, A.; VAN HOUT, D.; LEE, H. S. 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, I. A.; VAN HOUT, D.; LEE, H. S. 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.

MINIM, V. P. R.; SILVA, R. C. S. *Análise sensorial descritiva*. Viçosa MG: Editora UFV, 2016. 280p.



---

**Orientador**  
Valéria Paula Rodrigues Albino  
Doc. 360-3 DTA-UFV



---

**Orientado**