

*Editor
Editor-in-chief*

Eliete Vaz de Faria

*Instituto de Tecnologia de Alimentos – ITAL
Campinas - SP, Brasil*

*Editores associados
Associate editors*

Ana Maria R. de O. Miguel

Assis Euzébio Garcia

Claire I. G. L. Sarantópoulos

Denise Calil Pereira Jardim

*Instituto de Tecnologia de Alimentos – ITAL
Campinas - SP, Brasil*

Terezinha J. G. Salva

*Instituto Agronômico de Campinas – IAC
Campinas - SP, Brasil*

*Diretor executivo
Executive director*

Luís Fernando Ceribelli Madi

*Instituto de Tecnologia de Alimentos – ITAL
Campinas - SP, Brasil*

*Diretor executivo associado
Associate executive director*

Yone Coutinho Costa

*Instituto de Tecnologia de Alimentos – ITAL
Campinas - SP, Brasil*

Expediente

Staff

Conselho editorial | Editorial council

Adelaide Del Pino Beléia; UEL/CCA/DETAM, Londrina/PR-BR
Airton Vialta; ITAL/Diretoria Geral, Campinas/SP-BR
Alberto M.C. Sereno; Univ. do Porto, Porto-Portugal
Alexandre José Cichoski; URI/DCA, Erechim/RS-BR
Ana Carolina Sampaio Doria Chaves; UFS/CTE/NEA, São Cristóvão/SE-BR
Ana Maria Rauen de Oliveira Miguel; ITAL/CCQA, Campinas/SP-BR
Assis Euzébio Garcia; ITAL/CETEA, Campinas/SP-BR
Bernadete D. G. M. Franco; USP/FCF, São Paulo/SP-BR
Cecília Rojas de Gante; Inst. Tecnol. Estudios Super. de Monterrey, Monterrey-México
Claire I.G.L. Sarantópoulos; ITAL/CETEA, Campinas/SP-BR
Denise Calil Pereira Jardim; ITAL/CHOCOTEC, Campinas/SP-BR
Eliete da Silva Bispo; UFBA/FF, Salvador/BA-BR
Evânia A. Teixeira de Figueiredo; UFC/CCA/DTA, Fortaleza/CE-BR
Frederico J. V. Passos; UFV/DTA, Viçosa/MG-BR
Geraldo Arraes Maia; UFC/DTA, Fortaleza/CE-BR
Geraldo Cia; Consultor, Campinas/SP-BR
Giani Andrea Linde Colauto; UNIPAR, Umuarama/PR-BR
Guilherme Hough; Instituto Experimental de Tecnologia Alimentaria, Nueve de Julio/Buenos Aires – Argentina
Helena Maria André Bolini; UNICAMP/FEA/Depto. Planejamento Alimentar e Nutrição, Campinas/SP-BR
Jaime Amaya-Farfán; UNICAMP/FEA/DETAN, Campinas/SP-BR
Jorge F. F. Zapata; UFC/DTA, Fortaleza/CE-BR
José Humberto de Queiroz; UFV, Viçosa/MG-BR
José Maria Wiest; UFRGS/ICTA/DCA, Porto Alegre/RS-BR
José Vladimir de Oliveira; URI/DEA, Erechim/RS-BR
Luigi Faucitano; AGR/GC, Lennoxville Québec-Canada
Marco Antonio Trindade; USP/FZEA, Pirassununga/SP-BR
Maria de Fátima F. Poças; Univ. Católica Portuguesa/Esc. Sup. Biotecnologia, Porto-Portugal
Maria Eugênia de Oliveira Mamede; UFBA/FF, Salvador/BA-BR
Maria Gabriela Bello Koblitz; UEFS/DTEC, Feira de Santana/BA-BR
Maria Isabel Berto; ITAL/GEPC, Campinas/SP-BR
Maria Madalena Rinaldi; EMBRAPA/CPAC, Planaltina/DF-BR
Maria Teresa Destro; USP/FCF, São Paulo/SP-BR
Marney P. Cereda; UNESP/CERAT, Botucatu/SP-BR
Nelcindo N. Terra; UFSM/DTCA, Santa Maria/RS -BR
Nelson José Beraquet; ITAL/CTC, Campinas/SP-BR
Noemi E. Zaritzky; Univ. Nacional La Plata, La Plata-Argentina
Nonete B. Guerra; UFPE/DN, Recife/PE-BR
Plinho Francisco Hertz; UFRGS/ICTA/DCA, Porto Alegre/RS-BR
Raimundo Wilane de Figueiredo; UFC/DTA, Fortaleza/CE-BR
Rosires Deliza; EMBRAPA/Labex Europe – Dijon/França
Rui S. S. F. Silva; Consultor, Londrina/PR-BR
Silvio José Rossi; UFPB/DTQA, João Pessoa/PB-BR
Terezinha J. G. Salva; IAC, Campinas/SP-BR

Equipe de suporte

Staff

Secretaria executiva | executive secretariat

Yone C. Costa

Maria Lúcia Cordeiro

Projeto visual: home page | visual design

Eder Pedroso Gadioli

Editoração eletrônica | electronic editing

Editora Cubo

Revisão idiomática/ português | language review/ portuguese

Maria Izabel Boschi

Zelinda Martins

Revisão idiomática/ inglês | language review/ english

Hyllary C. Menezes

Suporte na internet associado | web support

GTI – Grupo de Tecnologia da Informação do ITAL

Divulgação e distribuição | diffusion and distribution

CIAL – Centro de Informação em Tecnologia de Alimentos

Análise descritiva quantitativa de sidra com teor alcoólico diminuído

CHIQUETTO, N. C. et al.

Resumo

Bebidas fermentadas sem álcool, ou com teor de etanol diminuído, são opções para os consumidores que buscam produtos alternativos tanto motivados pela redução de calorias quanto pela moderação dos efeitos prejudiciais do álcool. O produto obtido por fermentação alcoólica de mosto de maçãs com leveduras selecionadas recebe a denominação de sidra. O consumo dessa bebida no Brasil é tradicionalmente restrito às festas de fim de ano, não existindo hábito de consumo sistemático, rotineiro, ou esporádico. Novos produtos fermentados de suco de maçã podem eventualmente modificar esse hábito e a indústria sidrícola, acompanhando a indústria cervejeira e vinícola, pode oferecer produtos similares sem álcool ou com teor alcoólico diminuído a serem consumidos durante o ano inteiro. O objetivo do trabalho foi estabelecer os perfis sensoriais de uma sidra varietal da cultivar Belgolden obtida em laboratório e da mesma bebida com teor alcoólico diminuído por destilação descontínua a vácuo, seguindo-se a metodologia de análise descritiva quantitativa. A análise sensorial foi realizada através do recrutamento, seleção e treinamento de julgadores. Após seleção, os julgadores fizeram o levantamento da terminologia descritiva utilizando o método de rede. A habilidade de cada julgador em discriminar as amostras, bem como a repetibilidade, foi avaliada através da análise de variância (ANOVA) com dois fatores (amostras e repetição). A análise de componentes principais foi aplicada com o auxílio do programa SAS. Os descritores levantados pelos julgadores foram: cor amarela, aroma alcoólico, nota frutal, aroma fermentado, aroma cozido, gosto doce, ácido e amargo sendo que para textura não foi evidenciado descritor. Os dois primeiros componentes principais (CP) explicaram 76% da variabilidade entre as amostras, sendo que o primeiro CPI (47%) foi devido aos atributos aroma alcoólico, cozido, gosto ácido, amargo e cor amarela, enquanto que o segundo CPII (26%) foi associado ao gosto doce. O produto após destilação diferiu do de origem na composição e no teor dos voláteis, acidez, cor e gosto amargo, de acordo com as análises cromatográficas, físico-químicas e sensoriais. A ADQ permitiu descrever o perfil sensorial da sidra com álcool e da sidra obtida pelo processo de desalcoolização.

Referência bibliográfica

Bibliographic reference

CHIQUETTO, N. C. et al. Análise descritiva quantitativa de sidra com teor alcoólico diminuído. **Braz. J. Food. Technol.** Preprint Series, n. 03, 2011.

Biblioteca Nacional | National Library

Brazilian Journal of Food Technology – Preprint Series, n. 03, 2011.

Separata: Brazilian Journal of Food Technology, 6º SENSIBER, 19-21 de agosto, p. 19-28, 2010.

ISSN 1517-7645

1. Tecnologia de Alimentos - Periódico.

I. Instituto de Tecnologia de Alimentos, ed.

Envio de manuscritos | Manuscript submission

Brazilian Journal of Food Technology

Instituto de Tecnologia de Alimentos - ITAL, Av. Brasil, 2880 - Caixa Postal 139 - Jd. Brasil, 13070-178, Campinas - SP, Brasil

Informações | Information

Secretaria | secretariat

e-mail: secbjft@ital.sp.gov.br

Fone | Phone: +55 19 3743-1794

Fax: 19 3743-1799

Home page

<http://bjft.ital.sp.gov.br>