

*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

Identifying consumers' texture vocabulary of milk desserts. Application of a check-all-that-apply question and free listing

Ares, G. et al.

■ Summary

Taking into account the impact of texture on consumers' liking of milk desserts, it is important for dairy companies to understand how consumers describe it. In this context, the aim of the present study was to identify consumers' texture vocabulary of milk desserts using free listing and a check-all-that-apply question. A free listing task was carried out with 66 consumers, who were asked to list all the positive and negative texture characteristics of milk desserts. Moreover, 65 consumers tried 8 commercial milk dessert samples and answer a check-all-that-apply question with 27 texture terms. Both methodologies enabled the identification of the texture characteristics more relevant for consumers and the texture vocabulary they usually use to describe this type of product. Creaminess and smoothness were the most relevant characteristics, followed by attributes related to thickness. Some similarities and differences were identified between the results of both methodologies.

Referência bibliográfica

Bibliographic reference

Ares, G. et al. Identifying consumers' texture vocabulary of milk desserts. Application of a check-all-that-apply question and free listing. **Braz. J. Food. Technol.** Preprint Series, n. 12, 2011.

Biblioteca Nacional | National Library

Brazilian Journal of Food Technology – Preprint Series, n. 12, 2011.

Separata: Brazilian Journal of Food Technology, 6º SENSIBER, 19-21 de agosto, p. 98-105, 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>