

# ANÁLISE DESCRITIVA QUANTITAVA

Prof.: Dr<sup>a</sup> Janaína Fernandes de Medeiros Burkert





## Método descritivo e quantitativo

- Desenvolvida em 1974 (Tragon corporation)
- Descreve e quantifica todos os atributos de do produto (textura, aparência, sabor, odor, cor)



# ETAPAS DA ADQ:

1) Pré-seleção de Julgadores (Recrutamento)

2) Seleção de Julgadores (3 vezes maior que o desejado)

- Uso e familiaridade com o produto
- Habilidade em discriminar amostras diferentes
- Compreensão da metodologia de avaliação

3) Desenvolvimento da Terminologia Descritiva



## Levantamento de terminologia para salsicha

- cor
- lisura
- manchas
- grumosidade
- odor-especiarias
- odor-carne
- odor-gordura
- aroma-especiarias
- aroma-gordura
- aroma-carne cozida
- salgado
- gomosidade
- doce
- ácido
- sabor carne
- sabor especiarias
- sabor gordura
- sabor picante
- sabor residual gordura
- sabor residual picante
- maciez
- suculência
- coesão



#### 4) Treinamento dos Candidatos Selecionados

- Referências ou definições verbais de atributos, seqüência de avaliação de atributos

#### 5) Avaliação do desempenho da equipe

#### 6) Avaliação das amostras

#### 7) Análise dos dados e interpretação dos resultados



## Tratamento estatístico

-t de student

-Principais

- Média

- Desvio Padrão

- ANOVA

- Análise de Componentes

- Análise Multivariada

## Gráfico

⇒ aranha ou radar

## Local

⇒ Salas e cabines



## Aspectos da ADQ

**Aspecto qualitativo:** descrição e definição dos atributos sensoriais que caracterizam o produto (relação com propriedades físicas e químicas)

### 1. Características de aparência

- Cor
- Textura visual
- Tamanho e forma
- Interação entre pedaços ou partículas

### 2. Características de aroma

- sensações olfativas
- sensações nasais



### 3. Características de sabor

- sensações olfativas
- sensações de gosto
- sensações bucais

### 4. Textura oral

- Parâmetros mecânicos
- Parâmetros geométricos
- Parâmetros de umidade/oleosidade

### 5. Características de sensação de pele

- Parâmetros mecânicos
- Parâmetros geométricos
- Parâmetros de umidade/oleosidade
- Parâmetros de aparência da pele durante o uso

### 6. Textura ao tato para produtos derivados de papel ou tecido

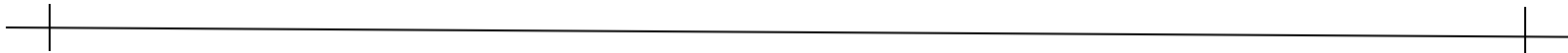
- Parâmetros mecânicos
- Parâmetros geométricos
- Parâmetros de umidade/oleosidade





**Aspecto quantitativo:** medida da intensidade com que os atributos são percebidos

Escala não estruturada de 9 cm



Escala de categoria

0	1	2	3	4	5	6	7	8
nenhum		fraco		moderado		forte		muito forte

**Aspecto temporal:** detecção de diferenças na ordem com que certos parâmetros se manifestam na amostra



## Aspecto da integração das percepções: Impressões globais sobre um conjunto de atributos

- ⇒ Intensidade global de aroma e sabor
- ⇒ Balanceamento: uma equipe bem treinada é capaz de avaliar o grau com que os atributos de sabor ou aroma se ajustam
- ⇒ Diferenças globais
- ⇒ Avaliação hedônica

### Campo de aplicação

- Comparar produto com a concorrência
- Desenvolvimento de novos produtos (padrão de qualidade e parâmetros)
- Correlação com medidas físico-químicas
- Vida de prateleira



- ✓ Treinamento dos Candidatos Selecionados
- ✓ Avaliação do desempenho da equipe
- ✓ Avaliação das amostras
- ✓ Análise dos dados e interpretação dos resultados

## **Tratamento estatístico**

- Análise de Componentes Principais
- Média
- ANOVA



# EXEMPLO AULA PRÁTICA



Brilho



Homogeneidade



Cor rosa



Viscosidade



Nome: \_\_\_\_\_ Data: \_\_/\_\_/\_\_

Por favor, observe, toque e prove as amostras de Bebidas Lácteas sabor morango e avalie a intensidade de cada atributo de acordo com as escalas abaixo.

**APARENCIA**

<i>Cor rosa</i>	_____	_____
<i>Evulho</i>	leite natural	leite e/ sorvete em
<i>Viscosidade</i>	Amido de milho e/ leite	<del>Glicose</del> de milho
<i>Homogeneidade</i>	Bebida láctea e/ Leite	Crema - de- leite e/ leite
	Bebida láctea e/ separação de fase	Bebida láctea homogênea

**AROMA**

<i>Morango Artificial</i>	_____	_____
<i>Leite fermentado</i>	Polpa com pó seco	Polpa com pó seco
<i>Morango natural</i>	Leite	<del>Leite</del> fermentado comercial
	Polpa de morango com água	Polpa de morango

**GOSTO**

<i>Doce</i>	_____	_____
<i>Acido</i>	Leite e/ açúcar	leite e/ açúcar
<i>Amargo</i>	leite natural e/ leite	leite natural puro
<i>Salgado</i>	Leite	<del>Leite</del> com adoçante
	Água	<del>Água</del> com sal

**SABOR**

<i>Morango Artificial</i>	_____	_____
<i>Morango natural</i>	leite natural puro	Bala de leite de morango
<i>Leite</i>	Polpa de morango com água	Polpa de morango
	Água	Leite

**TEXTURA**

<i>Viscosidade</i>	_____	_____
<i>Homogeneidade</i>	Bebida láctea e/ Leite	Crema - de- leite e/ leite
	Bebida láctea e/ separação de fase	Bebida láctea homogênea

**RESÍDUO**

<i>Astringente</i>	_____	_____
<i>Leite fermentado</i>	Leite	leite natural puro
	Leite	<del>Leite</del> fermentado comercial

