

CARACTERIZAÇÃO SENSORIAL DE LEITES SUBMETIDOS AOS PROCESSOS DE ULTRA ALTA TEMPERATURA (UAT) E DE PASTEURIZAÇÃO.**SENSORY CHARACTERISTICS OF MILK SUBJECT TO ULTRA HIGH TEMPERATURE (UAT) AND PASTEURIZATION PROCESSES.**GARCIA, Victoria Raymundo¹
DEGÁSPARI, Cláudia Helena²**RESUMO:**

Este trabalho tem por objetivo analisar as características sensoriais de diversas marcas de leite submetidos ao processo UAT comparando-as com leites submetidos ao processo simples de pasteurização, bem como verificar o comportamento de consumidores de leite com relação às preferências entre os produtos obtidos pelos dois processos nos parâmetros de odor e sabor. Atualmente o leite UAT tem cerca de 74,8% de participação no mercado de leite fluido, principalmente devido à sua praticidade. Porém, o leite pasteurizado apresenta sabor mais próximo do leite fresco, mas o consumidor está perdendo este padrão de qualidade sensorial por conta do hábito de consumo de leites submetidos a temperaturas mais elevadas para conservação. Primeiramente foi realizado um levantamento de dados sobre as marcas de leites produzidos pelo processo de conservação UAT e pasteurizado, comercializados na cidade de Curitiba, ou seja: marca, aditivos adicionados e valores nutricionais (principalmente os teores de sódio e cálcio). Devido ao maior número de marcas de leites UAT em comparação os leites pasteurizados, serão selecionadas 3 marcas de leites UAT com perfil sensorial de interesse técnico da pesquisa e 1 marca de leite pasteurizado. Para a análise sensorial será empregado o método de escala hedônica com nove pontos, analisando os atributos sensoriais de gosto e sabor. Os resultados obtidos serão analisados com auxílio do software do pacote Office - Planilha Excel®, pelo método estatístico da análise univariada de variância (ANOVA – *univariate analysis of variance*) para verificar a existência de diferenças entre as médias e os provedores nos resultados do teste realizado, com as quatro amostras e a participação de uma equipe de no mínimo 25 provedores semitreinados. Este projeto de pesquisa foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa (CEP) do Centro Universitário Autônomo do Brasil – UniBrasil, conforme o Parecer nº 1.171.938 de 05/08/2015. As análises terão início em 21/09/2015 com término previsto para 02/10/15 (ou seja, com resultados disponíveis para o dia do evento).

Palavras-chave: Contaminação de Alimentos; Controle de Qualidade; Leite.

¹ Discente do Curso de Farmácia do Centro Universitário Autônomo do Brasil – UniBrasil. R. Glaucio Bandeira, 1803 – 82200-280 – Curitiba – PR. e-mail: vivi_9000@hotmail.com.br (CPF: 071.547.649-10)

² Professora Colaboradora do Centro Universitário Autônomo do Brasil – UniBrasil. e-mail: sensus@cwmatrix.com.br (CPF: 583.461.209-15)