

**Vida-de-prateleira de mistura em pó para preparo de bebida de soja e café solúvel**I. Felberg^{*1}, R. Deliza^{2,3}, A. Farah⁴, V. Calado⁵, A. L. S. Silva¹ & C.M. Donangelo⁴¹Embrapa Agroindústria de Alimentos, Brasil. ²Embrapa Labex Europe, France; ³Inra, UMR CSGA, Dijon, France. ⁴Instituto de Química, Universidade Federal do Rio de Janeiro, Brazil. ⁵Escola de Química, Universidade Federal do Rio de Janeiro, Brazil

Para alimentos estáveis microbiologicamente e sem alegações funcionais específicas, a avaliação sensorial é a chave para determinar o limite de aceitação do produto e, portanto, a sua vida útil. Além disso, dados gerados pela Análise Descritiva Quantitativa (ADQ) podem ser correlacionados aos de aceitação e, dessa forma, identificar os atributos sensoriais que dirigem a preferência do consumidor durante o armazenamento. O objetivo deste trabalho foi avaliar o efeito do armazenamento na estabilidade sensorial de mistura em pó à base de soja e café solúvel tipo “*café com leite*”, acondicionada em embalagens flexíveis metalizadas e estocadas à temperatura de 25°C por 0, 8, 16, 24, 28, e 32 semanas de armazenamento. As bebidas foram preparadas pela reconstituição das misturas em pó na proporção de 25g/100mL (mistura/água mineral), servidas à temperatura de 8 ± 2°C e avaliadas por 112 consumidores de café em relação à aceitação e por sete provadores selecionados e treinados através da ADQ. Os dados gerados foram tratados por ANOVA (p<0,05), teste de médias de Fisher, Mapa da Preferência e Análise de *Cluster* utilizando o programa XLSTAT-MX (2007). A mistura armazenada se manteve estável durante todo o período de armazenamento nas condições avaliadas. Não houve diferença significativa entre 0 e 32 semanas de armazenamento. Onze atributos foram avaliados pela ADQ e nenhum atributo referente à oxidação ou envelhecimento da amostra foi identificado. O Mapa Externo da Preferência possibilitou identificar três grupos de consumidores com padrões de preferência distintos e visualizar quais as características que direcionaram a preferência desses consumidores. O *Aroma de café solúvel* foi o principal atributo que direcionou a preferência do segmento 1 (n=28); *Aroma* e *Sabor de extrato de soja*, *Encorpado* e *Gredosidade* direcionaram a preferência dos consumidores do segmento 2 (n=38); e a preferência dos indivíduos do segmento 3 (n=30) foi dirigida pelos atributos de *Sabor de café solúvel*, *Sabor característico* e *Aroma característico*. Considerando o segmento 3, no qual a bebida foi mais apreciada, recomenda-se até 24 semanas de armazenamento para a mistura em pó.

Palavras chave: bebida de soja; armazenamento; café solúvel; Mapa Externo da Preferência

Financiamento: CBP&D/Café - PNP&D/Café