

**ALIMENTOS INDUSTRIALIZADOS: INVESTIGANDO A PREFERÊNCIA DO
CONSUMIDOR DENTRE ALGUNS PRODUTOS DO MERCADO**

Freitas, D.G.C.¹, Souza, R.C.², Lattario, F.³, Dias, M.S.P.C.³, Correa, F.M.⁴, Reis, M.³

¹Embrapa Agroindústria de Alimentos, Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, ²Universidade Estácio de Sá, Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, ³PRO TESTE, Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, ⁴Universidade Estadual de Santa Cruz, Ilhéus, Bahia, e-mail: daniela@ctaa.embrapa.br

Apesar da constante preocupação a respeito do aumento da obesidade mundial e das Doenças Crônicas não Transmissíveis, como a hipertensão, o diabetes e as doenças cardiovasculares, é comum encontrar em supermercados produtos alimentícios com altos teores de lipídeos, sódio, açúcar e conservantes. Considerando que a aceitação dos consumidores pelos alimentos é, em parte, dirigida pela combinação do aroma, sabor e textura, não é surpresa que baixos conteúdos desses macrocomponentes resultem em sua baixa aceitabilidade. Para investigar a preferência dentre diferentes tipos de alimentos industrializados, testes de aceitação com consumidores da cidade do Rio de Janeiro (RJ) foram realizados na Embrapa Agroindústria de Alimentos. Foram avaliadas diferentes marcas dos seguintes produtos: achocolatado em pó, bebida tipo “ice”, biscoito doce tipo maisena, creme de leite, extrato de tomate, leite fermentado, leite UHT integral, hambúrguer, salsicha tipo “hot dog” e suco pasteurizado de laranja. Os produtos foram adquiridos do mercado brasileiro durante o período de dezembro de 2010 a outubro de 2011, e o número de marcas coletadas variou de 08 (bebida “ice” e achocolatado) a 15 (biscoito maisena). Grupos de consumidores (52 a 101) avaliaram os produtos através de escala hedônica de 9 pontos, os quais foram servidos aos participantes conforme normalmente são consumidos, seguindo as orientações de preparo contidas nos rótulos quando necessário, seguindo delineamento completo balanceado. Os escores de aceitabilidade global foram analisados pela Análise de Variância (ANOVA), teste de ScottKnott, e análise multivariada de Componentes Principais. Foram identificados dois grupos de produtos distintos conforme a preferência dos consumidores, explicados por 80,51% das variações. Os produtos de maior aceitação foram hambúrguer, leite UHT e salsicha, seguidos do creme de leite (caracterizados como alimentos processados de origem animal e de composição lipídica e protéica), leite fermentado e biscoito maisena. Os resultados sugerem a preferência por certas características dos alimentos, como teores elevados de gordura e sódio, e a contribuição dos produtos industrializados na formação dos hábitos alimentares da população durante as últimas décadas. Ainda, aspectos fisiológicos devem ser considerados, pois, além de serem fonte de energia, os lipídeos também exercem papel importante na sensibilidade oral dos gostos, sabores e sensações bucais.