



Universidade Federal  
de Campina Grande

I Semana Acadêmica da Engenharia de Alimentos de Pombal

Resumo de Trabalho Científico



## **Avaliação sensorial de marcas de cachaças produzidas no município de Areia – PB**

Renan E. S. OLIVEIRA, Thiago E. S. SANTOS, Richardson M. M. BARBOSA, Rafael A. BARACHO,  
Jefferson C. PENA

Renan Elan da Silva Oliveira

Professor, Centro de Ciências Humanas Sociais e Agrárias, UFPB, Campus III-Bananeiras-PB.  
[renanesoliveira@gmail.com](mailto:renanesoliveira@gmail.com)

Atualmente produtos de qualidade que tragam segurança e características organolépticas desejáveis, estão sendo cada vez mais exigidos pelos consumidores. A cachaça, destilado mais consumido no país, deve atender as exigências do mercado e oferecer um produto com características sensoriais apreciadas. Este trabalho teve como objetivo avaliar a aceitação sensorial de marcas comerciais de cachaças produzidas no município de Areia – PB. O trabalho foi realizado no Laboratório de Análise Sensorial da Universidade Federal da Paraíba, Campus III-Bananeiras. Analisaram-se, por meio de teste de aceitação com escala hedônica estruturada de nove pontos, três amostras de diferentes marcas, devidamente engarrafadas e de um mesmo lote, para que não houvesse diferenciações entre si. O painel sensorial contou com 30 provadores não treinados. Foram avaliados os seguintes atributos: aroma, sabor, impressão global e intenção de compra. Foi verificado que os atributos avaliados não diferem entre si ( $P < 0,05$ ) pelo teste de Tukey. Entretanto, pode-se considerar que a amostra B se destacou com a maior média em relação aos atributos aroma e sabor, com 7,2 e 6,8, respectivamente. A amostra C destacou-se quanto à impressão global obtendo média 7,0. A amostra A obteve os menores valores quanto ao aroma e sabor, com média 6,6 e 3,5. Em relação à intenção de compra, a amostra A obteve um percentual de 50% quanto à aceitação, tendo 30% de valores neutros e 20% de rejeição. A amostra B obteve os menores resultados de rejeição com 3,3%, sendo sua aceitação de 56,7%. A amostra C se consolidou no maior percentual de aceitação com 60% e valores baixos de rejeição, com apenas 10%. Concluiu-se que as amostras não diferem estatisticamente entre si e apresentam aceitação abaixo do recomendado pela literatura (70%). Assim, necessitam de aprimoramentos que auxiliem sua aceitação no mercado.

**Palavras-chave:** cachaça, consumidor, aceitação.

