

# DESCRIÇÃO E CLASSIFICAÇÃO SENSORIAL DE AROMAS E EXTRATOS DE ERVA-MATE ATRAVÉS DO MÉTODO SORTING

---

*VICARI, Lucíla<sup>1, 2</sup>*

*SILVA, Karina Luize da<sup>2</sup>*

*SANTOS, Taily Zermiani dos<sup>2</sup>*

*SANTOS, Roberta Bascke<sup>1</sup>*

*GULARTE, Marcia<sup>1</sup>*

*GIMÉNEZ, Ana<sup>3</sup>*

<sup>1</sup>*Universidade Federal de Pelotas*

<sup>2</sup>*Duas Rodas Industrial Ltda.*

<sup>3</sup>*Universidad de la República*



- A erva-mate é uma planta originária da América do Sul e está ganhando espaço entre consumidores de diferentes partes do mundo.
- As multipropriedades funcionais têm atraído a atenção da indústria.
- Etapas de processamento - como branqueamento, secagem e, em alguns casos, a maturação das folhas - além da extração e secagem afetam suas características sensoriais.
- Pesquisas recentes têm buscado desenvolver novos métodos sensoriais descritivos, visando reduzir o tempo e o custo inerentes aos tradicionais.



Este estudo teve como objetivo descrever os atributos sensoriais e caracterizar as diferenças e similaridades entre doze amostras de aromas e extratos de mate, através do método Sorting.

**Preparo: 12 amostras**

| EXTRATO PÓ | EXTRATO LÍQUIDO E AROMAS NATURAIS |
|------------|-----------------------------------|
| 2,0 % ÁGUA | 0,5 % ÁGUA                        |

- Foram servidas aprox. 25-30mL em copos brancos codificados com 3 dígitos aleatórios.
- Avaliados até 1 a 1,5 horas de após preparo.

## **Avaliação:**



- 16 avaliadores treinados, consumidores frequentes de erva-mate.
- Classificaram as amostras em grupos e descreveram alguns termos para cada grupo.

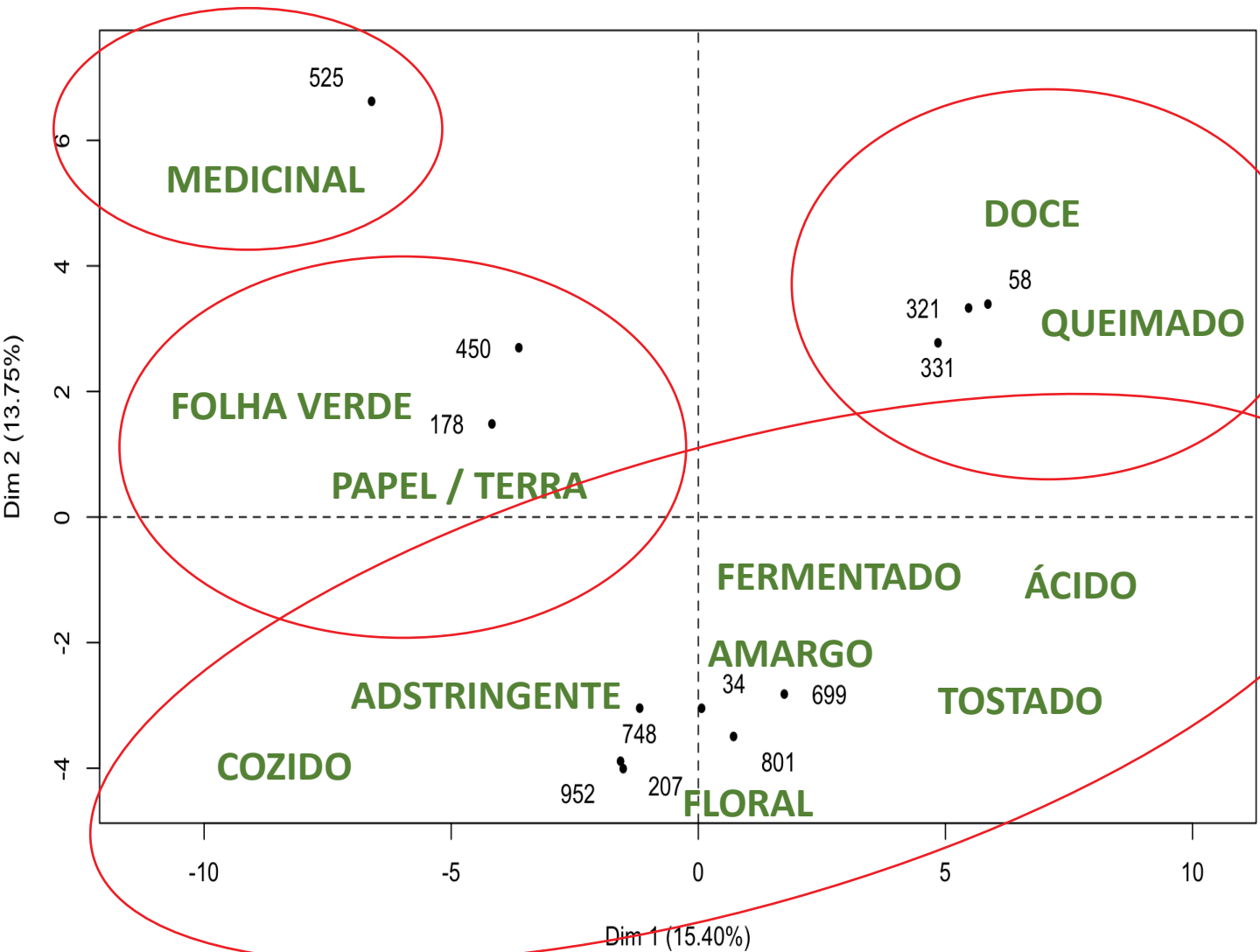
## **Análise de dados:**



- Sinônimos ou inflexões foram mesclados, menos de 10 % de citação descartados.
- Análise Múltipla de Fatores,, pacote FactoMineR do software R;

# RESULTADOS E DISCUSSÃO

Individual factor map



O Sorting permitiu identificar perfis distintos, relacionados ao processo de secagem, maturação, torrefação e extração, ampliando informações para o portfólio de aromas e extratos de erva-mate.

# PRINCIPAIS REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS



- Abdi, H., & Valentin, D. (2007). STATIS. In N. J. Salkind (Ed.), Encyclopedia of Measurement and Statistics. Thousand Oaks (CA): Sage. pp. 955–962.
- Abdi, H., & Valentin, D. (2007) Multiple factor analysis. In N. J. Salkind (Ed.), Encyclopedia of Measurement and Statistics. Thousand Oaks (CA): Sage. pp. 657– 663.
- Abdi, H., Valentin, D., Chollet, S., & Chrea, C. (2007). Analyzing assessors and products in sorting tasks: DISTATIS, theory and applications. Food Quality and Preference, 18, 627–640.
- Chollet et al. (2011). Sort and beer: Everything you wanted to know about the sorting task but did not dare to ask .Food Quality and Preference, 22, 507–520.
- Cadoret, M., Lê, S., and Pagès, J. 2009. A factorial approach for sorting task data (FAST). Food Quality and Preference, 20, 410–417.
- Duas Rodas. Mate: a joia verde da América Latina <https://conteudo.duasrodas.com/mate-a-joia-verde-da-america-latina>
- VARELA, P.; ARES, G. Novel techniques in sensory characterization and consumer profiling. Boca Raton: CRC Press, 2016, 416 p.

# AGRADECIMENTOS



Programa de  
Pós-Graduação em  
**Ciência e Tecnologia  
Agroindustrial**



UNIVERSIDAD  
DE LA REPÚBLICA  
URUGUAY



Sensometría  
& Ciencia  
del Consumidor

# Lucíla Vicari

*lucila.vicari@duasrodas.com*

---

# Obrigada!

[www.duasrodas.com](http://www.duasrodas.com)



**Duas  
Rodas**

Creating ingredients  
for better experiences

[duasrodas.com](https://duasrodas.com)