

**ANÁLISE SENSORIAL DO CALDO DE CANA COMERCIALIZADO POR
AMBULANTES NO MUNICÍPIO DE GUARIBA, SP**

***SENSORY ANALYSIS OF SUGARCANE BROTH SOLD BY STRANDERS IN THE
MUNICIPALITY OF GUARIBA, SP***

Emily Lima Santos^I
Geovanna Marques da Silva^{II}
José Carlos dos Reis Júnior^{III}
Mariana Casteleti Beraldo Massoli^{IV}
Bianca de Melo Silveira dos Santos^V

RESUMO

O caldo de cana é uma bebida tradicionalmente consumida no Brasil, especialmente em dias quentes, devido ao seu sabor doce e refrescante. Extraído da cana-de-açúcar, o caldo é uma fonte rica em carboidratos e, por vezes, é considerado uma alternativa energética natural. Apesar de sua popularidade, a bebida, geralmente vendida por ambulantes, enfrenta desafios relacionados à sua qualidade sensorial, que podem variar significativamente de acordo com o processo de produção e a higiene do local de venda. A diversidade de métodos de extração e armazenamento do caldo de cana pode influenciar diretamente suas características organolépticas, como sabor, aroma e frescor. Com o intuito de compreender melhor essas variações, a análise sensorial foi realizada em quatro amostras de caldo de cana coletadas de vendedores ambulantes do município de Guariba, SP. O estudo contou com a participação de seis pessoas, que compuseram o painel sensorial e avaliaram as amostras com base em atributos como aparência, aroma, sabor, textura, e impressão geral da bebida. A metodologia utilizada incluiu a escala hedônica, para medir a aceitação geral dos participantes, e testes de preferência, permitindo comparar a intensidade dos atributos sensoriais entre as diferentes amostras. Os resultados dessa pesquisa oferecem *insights* importantes sobre as preferências sensoriais dos consumidores, que resultaram numa divisibilidade de paladar entre os participantes. Estes resultados podem contribuir para aprimorar a qualidade do caldo de cana, garantindo maior satisfação e sucesso comercial, além de possibilitar melhorias nos processos de produção e venda dessa bebida.

Palavras-chave: Caldo de cana artesanal; Qualidade sensorial; Sabor e aroma.

^I Estudante do ensino médio com formação técnica em Química pela ETEC Bento Carlos Botelho do Amaral – Guariba. E-mail: emilylimasantos830@gmail.com

^{II} Estudante do ensino médio com formação técnica em Química pela ETEC Bento Carlos Botelho do Amaral – Guariba. E-mail: marquesgeovanna83@gmail.com

^{III} Prof. Esp. ETEC Bento Carlos Botelho do Amaral – Guariba. E-mail: jose.reis35@etec.sp.gov.br

^{IV} Profa. Dra. ETEC Bento Carlos Botelho do Amaral – Guariba. E-mail: mariana.massoli@etec.sp.gov.br

^V Profa. Dra. ETEC Bento Carlos Botelho do Amaral – Guariba. E-mail: bianca.santos556@etec.sp.gov.br