

ALUNOS

_____	_____
_____	_____
_____	_____

Aula Prática nº 4 – Testes de Comparação Pareada Preferência e Aceitação

Objetivo: O aluno conhecerá um teste afetivo de preferência (Comparação Pareada) e dois testes de aceitação (Escala Hedônica de 9 pontos e Escala do Ideal) que são aplicados para se determinar, respectivamente, a preferência do consumidor entre duas amostras e a aceitação para uma ou mais amostras diferentes. Para esta aula, no teste de Comparação pareada para preferência serão utilizadas amostras de requeijão cremoso. No teste de aceitação serão utilizadas amostras de três marcas de suco ou néctar de pêssego.

Material e procedimentos

TESTE DE COMPARAÇÃO PAREADA - PREFERÊNCIA:

Materiais:

Guardanapos, copos de água, copinhos de café, espátulas plásticas ou de madeira, torradas, brindes.

Requeijão da Marca A, requeijão da Marca B

Procedimento:

1. Escrever os números da **Tabela 1** anexa nos copinhos de café, seguindo a ORDEM de avaliador.
2. Colocar cerca de uma colher de chá de cada requeijão no copinho de café.
3. Colocar na bandeja também 2 torradas sobre o guardanapo, uma espátula e o copo com água.
4. Servir as amostras para cada avaliador.
5. Analisar os resultados pela Tabela de Comparação Pareada.

TESTE DE ACEITAÇÃO:

Materiais:

Guardanapos, copos de água, copinhos de café, brindes.

- 3 litros de néctar de pêssego marca A
- 3 litros de néctar de pêssego marca B
- 3 litros de néctar de pêssego marca C

Procedimento:

1. Escrever as etiquetas com os números da **Tabela 2** anexa.
2. Servir 1 copinho (aprox. 30mL) de cada marca de suco para cada avaliador

3. Analise os resultados do teste de escala hedônica utilizando a ANOVA e Teste de Tukey ($p=0,05$) e os resultados do teste de escala do ideal para doçura por meio de histogramas de frequência.

Questões:

Qual foi a conclusão obtida com o teste de comparação pareada-preferência? Indique qual foi a tabela utilizada e o motivo.

Qual foi a conclusão obtida com o teste de aceitação? Apresente as médias com as letras de significância (se for o caso) e conclusão.

Qual foi a conclusão obtida com o teste de escala ideal para doçura? Apresente os histogramas de frequência e conclua discutindo se alguma das marcas está com a intensidade de doçura ideal.

Os resultados obtidos nesta aula poderiam ser utilizados para estimar qual a preferência dos consumidores de requeijão e de aceitação de consumidores de suco/néctar de pêsego? Explique.

Tabela 1: Códigos e Ordem de apresentação das amostras no TESTE DE COMPARAÇÃO PAREADA-PREFERÊNCIA

A = Requeijão marca

B = Requeijão marca

Provador	Códigos		Ordem de apresentação		Resultados	
	Amostra A	Amostra B	Amostra A	Amostra B		
1.	508	165	1	2		
2.	821	410	2	1		
3.	702	218	1	2		
4.	235	637	2	1		
5.	454	111	1	2		
6.	505	426	2	1		
7.	463	164	1	2		
8.	240	746	2	1		
9.	693	163	1	2		
10.	357	338	2	1		
11.	527	918	1	2		
12.	896	589	2	1		
13.	688	966	1	2		
14.	309	581	2	1		
15.	907	211	1	2		
16.	849	195	2	1		
17.	824	965	1	2		
18.	520	998	2	1		
19.	331	712	1	2		
20.	474	985	2	1		
21.	508	165	1	2		
22.	821	410	2	1		
23.	702	218	1	2		
24.	235	637	2	1		
25.	454	111	1	2		
26.	505	426	2	1		
27.	463	164	1	2		
28.	240	746	2	1		
29.	693	163	1	2		
30.	357	338	2	1		
31.	527	918	1	2		
32.	896	589	2	1		
33.	688	966	1	2		
34.	309	581	2	1		
35.	907	211	1	2		
36.	849	195	2	1		
37.	824	965	1	2		
38.	520	998	2	1		
39.	331	712	1	2		
40.	474	985	2	1		

Tabela 1: Códigos e Ordem de apresentação das amostras no TESTE DE ACEITAÇÃO e ESCALA DO IDEAL

Amostra A = suco/néctar marca.....

Amostra B = suco/néctar marca

Amostra C = suco/néctar marca.....

Avaliador	Códigos e Ordem de Apresentação			Resultados Escala Hedônica			Resultados Escala do ideal		
	Amostra A	Amostra B	Amostra C	A	B	C	A	B	C
1.	1 - 104	2 -151	3 -798						
2.	1 - 721	3 - 971	2 - 534						
3.	2 - 546	3 - 742	1 - 380						
4.	2 - 645	1 - 531	3 - 705						
5.	3 - 976	1 - 274	2 - 222						
6.	3 - 546	2 - 877	1 - 717						
7.	1 - 145	2 - 416	3 - 923						
8.	1 - 442	3 - 951	2 - 563						
9.	2 - 251	3 - 317	1 - 535						
10.	2 - 249	1 - 945	3 - 661						
11.	3 - 813	1 - 931	2 - 674						
12.	3 - 889	2 - 440	1 - 305						
13.	1 - 496	2 - 165	3 - 244						
14.	1 - 359	3 - 331	2 - 807						
15.	2 - 942	3 - 120	1 - 662						
16.	2 - 349	1 - 954	3 - 273						
17.	3 - 151	1 - 606	2 - 604						
18.	3 - 844	2 - 194	1 - 450						
19.	1 - 283	2 - 599	3 - 138						
20.	1 - 450	3 - 943	2 - 131						
21.	1 - 104	2 -151	3 -798						
22.	1 - 721	3 - 971	2 - 534						
23.	2 - 546	3 - 742	1 - 380						
24.	2 - 645	1 - 531	3 - 705						
25.	3 - 976	1 - 274	2 - 222						
26.	3 - 546	2 - 877	1 - 717						
27.	1 - 145	2 - 416	3 - 923						
28.	1 - 442	3 - 951	2 - 563						
29.	2 - 251	3 - 317	1 - 535						
30.	2 - 249	1 - 945	3 - 661						
31.	3 - 813	1 - 931	2 - 674						
32.	3 - 889	2 - 440	1 - 305						
33.	1 - 496	2 - 165	3 - 244						
34.	1 - 359	3 - 331	2 - 807						
35.	2 - 942	3 - 120	1 - 662						
36.	2 - 349	1 - 954	3 - 273						
37.	3 - 151	1 - 606	2 - 604						
38.	3 - 844	2 - 194	1 - 450						
39.	1 - 283	2 - 599	3 - 138						
40.	1 - 450	3 - 943	2 - 131						

4ª aula prática: FICHA DE AVALIAÇÃO

Ficha nº

Avaliador: _____ Data: ___/___/___

TESTE COMPARAÇÃO PAREADA-PREFERÊNCIA

Você recebeu 2 amostras de REQUEIJÃO. Passe o requeijão na torrada (uma amostra em cada torrada), prove as amostras da esquerda para a direita e faça um círculo ao redor do código da amostra que você prefere.

Comentários: _____

4ª aula prática: FICHA DE AVALIAÇÃO

Ficha nº

Avaliador: _____ Data: ___/___/___

TESTE COMPARAÇÃO PAREADA-PREFERÊNCIA

Você recebeu 2 amostras de REQUEIJÃO. Passe o requeijão na torrada (uma amostra em cada torrada), prove as amostras da esquerda para a direita e faça um círculo ao redor do código da amostra que você prefere.

Comentários: _____

4ª aula prática: FICHA DE AVALIAÇÃO

Ficha nº

Você recebeu 3 amostras de _____. Por favor, prove os produtos da esquerda para a direita, avalie os produtos e responda às questões abaixo:

<p>1) Marque o quanto você gostou ou desgostou do produto</p> <p>9 - Adorei 8 - Gostei muito 7 - Gostei moderadamente 6 - Gostei ligeiramente 5 - Nem gostei / nem desgostei 4 - Desgostei ligeiramente 3 - Desgostei moderadamente 2 - Desgostei muito 1 - Detestei</p> <table><thead><tr><th>Amostra</th><th>Valor</th></tr></thead><tbody><tr><td>_____</td><td>_____</td></tr><tr><td>_____</td><td>_____</td></tr><tr><td>_____</td><td>_____</td></tr></tbody></table>	Amostra	Valor	_____	_____	_____	_____	_____	_____	<p>2) O que você achou da doçura do suco/néctar?</p> <p>-3 - Muito menos doce que o ideal -2 - Moderadamente menos doce que o ideal -1 - Ligeiramente menos doce que o ideal 0 - Ideal 1 - Ligeiramente mais doce que o ideal 2 - Moderadamente mais doce que o ideal 3 - Muito mais doce que o ideal</p> <table><thead><tr><th>Amostra</th><th>Valor</th></tr></thead><tbody><tr><td>_____</td><td>_____</td></tr><tr><td>_____</td><td>_____</td></tr><tr><td>_____</td><td>_____</td></tr></tbody></table>	Amostra	Valor	_____	_____	_____	_____	_____	_____
Amostra	Valor																
_____	_____																
_____	_____																
_____	_____																
Amostra	Valor																
_____	_____																
_____	_____																
_____	_____																

4ª aula prática: FICHA DE AVALIAÇÃO

Ficha nº

Você recebeu 3 amostras de _____. Por favor, prove os produtos da esquerda para a direita, avalie os produtos e responda às questões abaixo:

<p>3) Marque o quanto você gostou ou desgostou do produto</p> <p>9 - Adorei 8 - Gostei muito 7 - Gostei moderadamente 6 - Gostei ligeiramente 5 - Nem gostei / nem desgostei 4 - Desgostei ligeiramente 3 - Desgostei moderadamente 2 - Desgostei muito 1 - Detestei</p> <table><thead><tr><th>Amostra</th><th>Valor</th></tr></thead><tbody><tr><td>_____</td><td>_____</td></tr><tr><td>_____</td><td>_____</td></tr><tr><td>_____</td><td>_____</td></tr></tbody></table>	Amostra	Valor	_____	_____	_____	_____	_____	_____	<p>4) O que você achou da doçura do suco/néctar?</p> <p>-3 - Muito menos doce que o ideal -2 - Moderadamente menos doce que o ideal -1 - Ligeiramente menos doce que o ideal 0 - Ideal 1 - Ligeiramente mais doce que o ideal 2 - Moderadamente mais doce que o ideal 3 - Muito mais doce que o ideal</p> <table><thead><tr><th>Amostra</th><th>Valor</th></tr></thead><tbody><tr><td>_____</td><td>_____</td></tr><tr><td>_____</td><td>_____</td></tr><tr><td>_____</td><td>_____</td></tr></tbody></table>	Amostra	Valor	_____	_____	_____	_____	_____	_____
Amostra	Valor																
_____	_____																
_____	_____																
_____	_____																
Amostra	Valor																
_____	_____																
_____	_____																
_____	_____																

