

EDITORIAL	01
Aceitação sensorial de biscoito de polvilho elaborado com farinha de okara e análise de dados com metodologia de <i>penalty analysis</i>	
<i>Sensory acceptance of fermented cassava starch biscuit prepared with flour okara and data analysis with penalty analysis methodology</i>	
Bianca Gerino CERVANTES, Nathália Ayumi AOKI, Cátia Palma de Moura ALMEIDA, Patricia Arnostti NEPOMUCENO, Marcia Edilamar PULZATTO	3
Análise conjunta de fatores baseada em escolhas no estudo da embalagem de iogurte <i>light</i> sabor morango	
<i>Choice-based conjoint analysis on the study of light strawberry flavored yogurt packaging</i>	
Suzana Maria DELLA LUCIA, Valéria Paula Rodrigues MINIM, Luis Antonio MINIM, Rita de Cássia dos Santos Navarro da SILVA	11
Análise descritiva quantitativa de sidra com teor alcoólico diminuído	
<i>Descriptive quantitative analysis of a low alcohol cider</i>	
Nelci Catarina CHIQUETTO, Deise Rosana Silva SIMÕES, Gilvan WOSIACKI	19
Avaliação sensorial de açúcar mascavo	
<i>Sensory evaluation of brown sugar</i>	
Marta Regina VERRUMA-BERNARDI, Thais Galhardo Egreja Ribeiro da SILVA, Maria Teresa Mendes Ribeiro BORGES, Claudio HartKopf LOPES, Rosires DELIZA	29
Caracterização sensorial de cafés arábica de diferentes cultivares produzidos nas mesmas condições edafoclimáticas	
<i>Sensory characteristics of different arabica coffee cultivars growing in the same edapho-climatic conditions</i>	
Cíntia Sorane Good KITZBERGER, Maria Brígida dos Santos SCHOLZ, João Batista Gonçalves Dias da SILVA, Marta de Toledo BENASSI	39
Comprovação de claims relacionados a benefícios sensoriais em produto de maquiagem	
<i>Claim substantiation of sensory benefits provided by a make-up product</i>	
Regina Lúcia Firmento de NORONHA, Carolina Pongelupi BRAGHETTO, Lígia Domingues FERREIRA, Juliana Luz PASSOS	49
Valorisation of menu labelling at fast food restaurants: exploring consumer perceptions	
<i>Importância da presença de informação nutricional no cardápio de restaurantes fast food: explorando as percepções do consumidor</i>	
Luís Miguel CUNHA, Ana Pinto de MOURA, Rui Costa LIMA, Ana FRIAS	55
Delineamento experimental para aumento da eficiência de provadores treinados	
<i>Experimental design aiming at improving the trained panel efficiency</i>	
Daniela De Grandi Castro FREITAS, Fábio Mathias CORREA, Aline Leandro Silva e SOUZA, Marcela de ALCANTARA, Jeanne Cristine Carniato GODINHO, Pamela Castro de Assis PEREIRA, Rosires DELIZA	65
Desenvolvimento de produtos para crianças: percepção de mães e filhos	
<i>Product development for kids - children and mothers perception</i>	
Debora Braga MOURA, Maria Claudia Zeli NHOQUE, Patrícia Hitomi MATSUNAGA, Rosamaria da RÉ	72
Caracterização sensorial e aceitação de Kefir adoçado integral e desnatado com inulina	
<i>Sensory characterization and acceptance of sweetened full fat and low fat Kefir with inulin</i>	
Flávia Daiana MONTANUCI, Sandra GARCIA, Sandra Helena PRUDENCIO	79
Estudo do grau de importância e da aceitabilidade de amostras de leite com defeitos de sabor	
<i>Study of the degree of importance and acceptability of milk samples with off flavors</i>	
Aline de Oliveira GARCIA, Pedro Pio Campregher AUGUSTO, Kamila Schutzer Mendes FERREIRA, Katumi YOTSUYANAGI, Salvador Massaguer ROIG	91
Identifying consumers' texture vocabulary of milk desserts. Application of a check-all-that-apply question and free listing	
<i>Identificação do vocabulário de consumidores para a textura de sobremesas lácteas. Aplicação de questionário "marque tudo o que aplique" e lista livre</i>	
Gastón ARES, Ana GIMÉNEZ, Fernanda BRUZZONE	98

Influence of fibre enrichment declaration on consumers' perception of functional milk desserts*Influência da declaração de enriquecimento com fibras na percepção dos consumidores de sobremesas lácteas funcionais***Florencia ARES, Eloísa ARRARTE, Tania De LEÓN, Gastón ARES, Adriana GÁMBARO.....106****Influencia del área productiva de la región pampeana y del tiempo de maduración sobre la calidad sensorial de carne de novillos***Influence of production area of the pampeana's region and ageing time on the sensory quality of meat steers***Alejandra Beatriz PICALLO, María Elena COSSU, Elena Beatriz COSTE,****Felisa María Beatriz ROZEN, Juan José Grigera NAÓN.....115****Percepção dos riscos e benefícios dos alimentos geneticamente modificados: efeitos na intenção de compra***Perception of risks and benefits of genetically modified foods: effects on the intention to purchase***Renata Almeida SIQUEIRA, Andreza Melo de ARAÚJO, Aline Mota de BARROS-MARCELLINI,****Rosires DELIZA, Paulo Sergio MARCELLINI, Maiara Maia MOREIRA, Sara Roust JAEGER.....121****Studying Uruguayan consumers' perception of vegetable oils using word association***Estudando a percepção de consumidores uruguaios em relação a óleos vegetais usando associação de palavras***Adriana GÁMBARO, Cecilia DAUBER, Gastón ARES, Ana Claudia ELLIS.....131****Perfil *Flash*: uma opção para análise descritiva rápida***Flash profile: an alternative for quick descriptive analysis***Marcela Moreira TERHAAG, Marta de Toledo BENASSI.....140****Validação de protocolo sensorial para avaliação de carne bovina***Validation of a sensory protocol for beef evaluation***Renata Tieko NASSU, Hirasilva BORBA, Marta Regina VERRUMA-BERNARDI.....152**