

# CARACTERIZAÇÃO DO QUEIJO COLONIAL PRODUZIDO NA MICRORREGIÃO DE FRANCISCO BELTRÃO – PR E PERFIL DE SEUS CONSUMIDORES

MARTINS, Roberta <sup>1</sup>, BURGARDT, Vânia C. F. <sup>2</sup>, STEINBACH, Juliana <sup>3</sup>

<sup>1</sup>UNIVERSIDADE TECNOLÓGICA FEDERAL DO PARANÁ/FRANCISCO BELTRÃO, ENGENHARIA DE ALIMENTOS

<sup>2</sup>UNIVERSIDADE TECNOLÓGICA FEDERAL DO PARANÁ/FRANCISCO BELTRÃO, ENGENHARIA DE ALIMENTOS

<sup>3</sup>UNIVERSIDADE TECNOLÓGICA FEDERAL DO PARANÁ/FRANCISCO BELTRÃO, ENGENHARIA DE ALIMENTOS

## INTRODUÇÃO

A análise sensorial é uma combinação dos cinco sentidos humanos que resultou em uma ferramenta indispensável durante o desenvolvimento de novos produtos, bem como para o aperfeiçoamento de produtos já existentes à medida que o consumidor se tornou mais exigente quanto as características dos alimentos que optou em consumir. Tem sido utilizada como técnica de controle de qualidade tendo em vista que se trata de uma junção de características intrínsecas do produto como: odor, sabor e textura.

A análise sensorial pode ser descrita como a interação entre os sentidos humanos e o alimento, nenhum outro instrumento pode ser capaz de analisar de modo significativo a complexidade de um determinado produto.

## MATERIAL E MÉTODOS

Inicialmente foram realizados o recrutamento e pré-seleção de 23 pessoas. Nesta etapa, foi coletado informações a respeito do consumo de queijo, estado de saúde, hábitos e outros quesitos pessoais.

Em uma segunda etapa, os julgadores pré-selecionados foram submetidos a teste de reconhecimento e discriminação de odores, gostos básicos e textura.

No teste de gostos básicos, foram utilizados sete gostos com três concentrações: ácido (ácido cítrico), doce (sacarose), salgado (cloreto de sódio), amargo (quinina), umami (glutamato monossódico), adstringente (ácido tânico) e metálico (sulfato ferroso). Os julgadores classificaram as amostras de acordo com o gosto e intensidade.

Para o teste de odores, foram utilizadas vinte substâncias aromáticas, para que indicassem o respectivo odor.

No teste de textura, foram utilizadas quatro concentrações de gelatinas sem sabor, sem corante, quantidades iguais açúcar e condições ideais de temperatura, para que indicassem a intensidade de dureza da amostra.

Posteriormente, os julgadores participaram de quinze testes triangulares, utilizando queijos de diferentes marcas. Algumas amostras sofreram alterações com cloreto de sódio (5%) e cloridrato de quinina (2%).

## RESULTADOS E DISCUSSÃO

A figura 1 apresenta os resultados da seleção dos julgadores obtida através da análise sequencial de Wald. Os julgadores aprovados estão dispostos acima da reta de aceitação (ac), com isso são considerados aptos a prosseguir com o treinamento para análise descritiva quantitativa. Os julgadores entre as linhas de aceitação e rejeição deverão passar por mais treinamento e os julgadores que estão abaixo da linha de rejeição (r) foram eliminados.

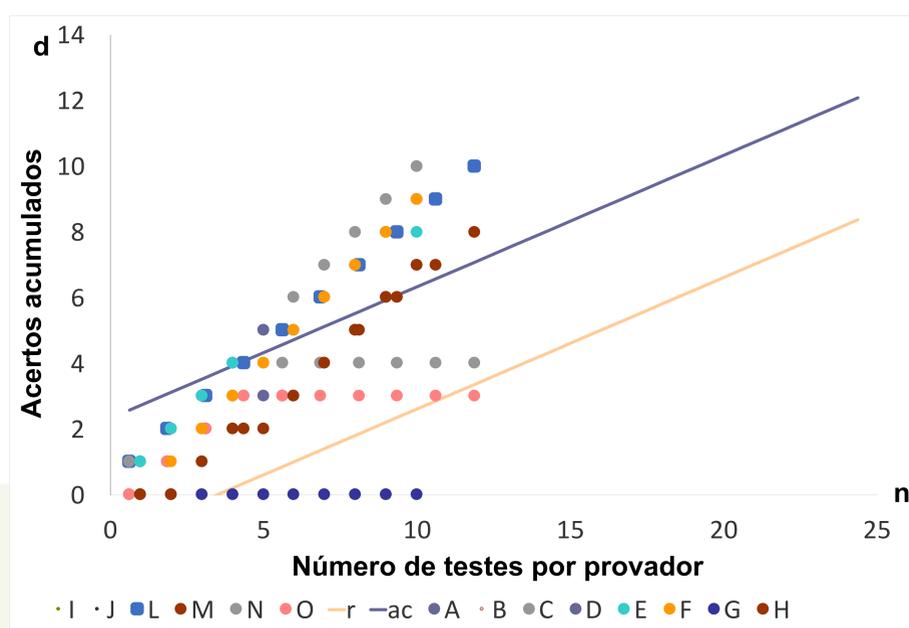


Figura 1 - Insira aqui a legenda da figura. Este é um exemplo de figura.  
Fonte: Autoria própria, 2019.

## CONCLUSÕES

Os métodos propostos permitiram selecionar 6 avaliadores que deverão ser treinados para avaliar amostras do queijo colonial produzidos de forma artesanal pela agricultura familiar da microrregião de Francisco Beltrão – PR.

## REFERÊNCIAS

- ABNT NBR ISO 8586:2016. Análise sensorial — Guia geral para a seleção, treinamento e monitoramento de avaliadores selecionados e de especialistas ou experts. Rio de Janeiro: ABNT, 2016
- ABNT NBR ISO 13299:2017. Análise sensorial — Metodologia — Orientação geral para o estabelecimento de um perfil sensorial. Rio de Janeiro: ABNT, 2017
- DUTCOSKY, S. D. Análise sensorial de alimentos. 2. ed. Curitiba: Champagnat, 2007

## AGRADECIMENTOS

Agradecemos o apoio do Programa Institucional de Bolsas de Iniciação Científica (PIBIC) e a UTFPR, Campus de Francisco Beltrão – PR.

Apoio



Órgãos de Fomento



Realização



Patrocínio

