

Identificação e selecção de descritores para o Requeijão

João Freire de Noronha
DCTA/CERNAS
Escola Superior Agrária de Coimbra

- Apresentado anteriormente sob a forma de painel
- Carmen Santos e João Noronha, *Identification and selection of descriptors for establishing a sensory profile for “Requeijão”*
- A Sense of Identity - European Conference on Sensory Science of Food and Beverages, Florence, Italy, 26-29 September 2004

Metodologia

- ISO 11035:1994(E)
 - (1) Identificação do maior número de descritores
 - (2) Redução quantitativa
 - (3) Redução estatística

Sala de Provas



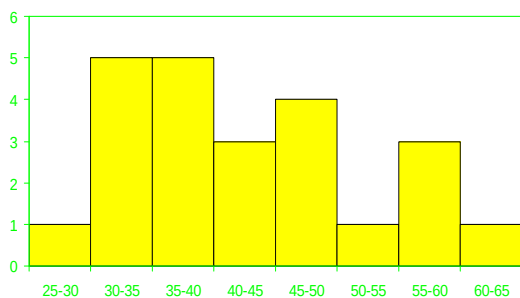
Sala de Reunião



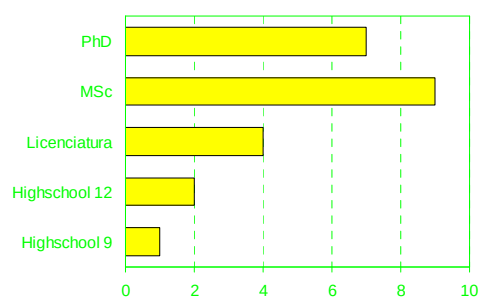
Painel

- Docentes e não docentes da ESAC
- Experiência prévia na avaliação sensorial de queijos
- Selecção e treino do painel baseado na NP ISO 8586-1:2001
 - Bateria de testes

Painel - Idades



Painel - Escolaridade



Requeijão

- Supermercados
- Directamente aos produtores (Serra da Estrela)



Agro 243	
PROVA DESCRITIVA	
Nome: _____	Data: _____
Aspecto Exterior (Forma, Cor, etc.)	

Aspecto da Pasta (Consistência, Cor, etc.)	

Aroma/Chamao	

Textura na Boca	

Sabor/Paladar	

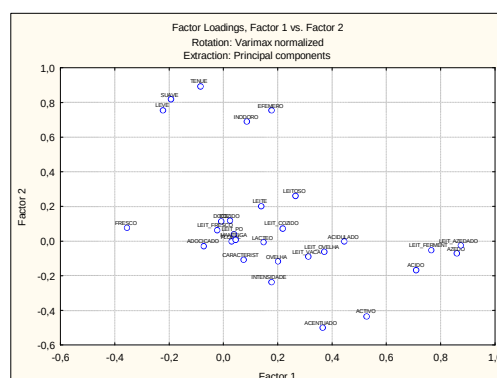
Sensações após degustação	

OBRIGADA PELA SUA COLABORAÇÃO	

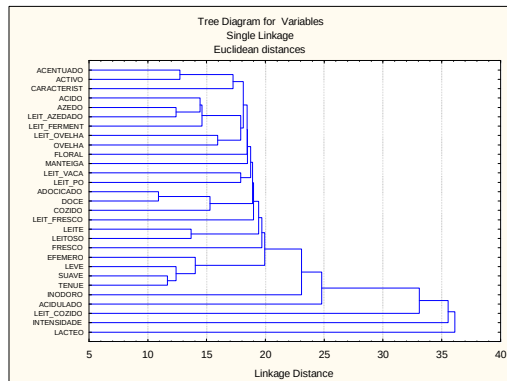
Agro 243							
Nome: _____ Registo: _____ Data: _____							
AVALIAÇÃO DO AROMA							
Nº	Termo	0	1	2	3	4	5
1	Acentuado						
2	Acido						
3	Acidulado						
4	Activo						
5	Adocicado						
6	Azedo						
7	Característico						
8	Cozido						
9	Doce						
10	Efêmero						
11	Floral						
12	Fresco						
13	Inodoro						
14	Intensidade						
15	Lácteo						
16	Leite						
17	Leite azedado						
18	Leite cozido						
19	Leite de ovelha						
20	Leite de vaca						
21	Leite em pó						
22	Leite fermentado						
23	Leite fresco						
24	Leitoso						
25	Leve						
26	Manteiga						
27	Ovelha						
28	Suave						
29	Ténue						

Passo de seguida à avaliação da Textura...

ACP - Odores



Classificação hierárquica - Odores



Número de descritores...

	Identificação	Triagem	Redução..
Exterior	169	68	13
Pasta	128	60	9
Textura	68	34	8
Sabor	68	26	10
Odor	77	29	7
Sabor residual	72	32	8
TOTAL	582	249	55

Descritores – Pasta

#	Descritor Portuguese	Descriptor English
1	Consistência	Consistency
2	Areada	"Sandy"
3	Humidade	Humidity
4	Cor amarela	Yellow
5	Olhos	"holes"
6	Cor Branco	White
7	Cor Marfim	Ivory
8	Regularidade da Cor	Colour regularity
9	Fissuras	Fissures

Trabalho Futuro

- Escolha de referências
- Treino do painel no uso da lista
- Validação da lista
- Determinação do perfil sensorial do "Requeijão Serra da Estrela"
- Desenvolvimento de uma ficha para a avaliação sensorial do "Requeijão Serra da Estrela"

Agradecimentos

- Aos membros do painel
- AGRO 243- Caracterização sensorial de queijos e requeijão elaborados a partir de leites de ovinos e caprinos da região centro
 - ESAC, ESAV, ANCOSE
- Programa AGRO, Medida 8 - Desenvolvimento Tecnológico e Demonstração, Acção 8.1 - Desenvolvimento Experimental e Demonstração (DE&D).