

Elaboração de uma lista de descritores para Requeijão

SANTOS Carmen, RAMOS Elisabete e NORONHA João*

Departamento de Ciência e Tecnologia Alimentares. Escola Superior Agrária de Coimbra.
Bencanta. 3040-116 Coimbra. Tel. 239 802 276
noronha@mail.esac.pt

Nesta comunicação serão descritos os passos efectuados para a identificação e selecção de termos descritivos tendo em vista a elaboração de um perfil sensorial para o Requeijão. O perfil será utilizado futuramente para o desenvolvimento de uma grelha de avaliação da qualidade sensorial do "Requeijão Serra da Estrela".

Para a elaboração da lista de descritores foi seleccionado um painel inicial de 20 elementos com experiência diversificada na participação em provas sensoriais. Após um período inicial de treino e adaptação à metodologia de análise sensorial utilizando uma metodologia adaptada da NP ISO 8586-1 (Análise sensorial – Guia geral para a selecção, treino e controlo dos provadores. Parte 1: Provadores Qualificados), procedeu-se à elaboração da lista de descritores seguindo a metodologia proposta na norma ISO 11035:1994 (Sensory analysis – Identification and selection of descriptors for establishing a sensory profile by a multidimensional approach).

Foram seleccionados termos para a avaliação externa e interna, flavour, textura e sabor residual. Numa primeira iteração foram obtidos 50 descritores. Espera-se com a continuação deste trabalho reduzir o número de descritores.

Este trabalho foi realizado no âmbito do projecto "AGRO 243- Caracterização sensorial de queijo e requeijão elaborados a partir do leite de ovinos e caprinos da região centro. Aplicação ao queijo da Serra Velho e Requeijão" apoiado pelo Programa AGRO, Medida 8 - Desenvolvimento Tecnológico e Demonstração, Acção 8.1 - Desenvolvimento Experimental e Demonstração (DE&D).