

# Caracterização sensorial de queijos e requeijão elaborados a partir de leites de ovinos e caprinos da região centro. Aplicação ao queijo de serra velho e requeijão.

**AGRO 243**

Responsável: João Freire de Noronha  
Escola Superior Agrária de Coimbra, Bencanta, 3040-316 Coimbra, Tel. 239 802 276 e-mail noronha@mail.esac.pt

## Objectivos

Constituição e manutenção de dois painéis especializados na análise sensorial de queijos (incluindo requeijão) tradicionais fabricados a partir de leite de ovelha e por mistura de leites de ovelha e cabra:

- Um painel vocacionado para a análise sensorial descritiva dos queijos/requeijão.
- Um painel vocacionado para a análise discriminativa de queijos/requeijão.

Caracterização organoléptica:

- Queijo Serra da Estrela Velho
- Requeijão produzido na zona da Serra da Estrela

## Execução

A Painel discriminativo	Entidade	Ano 1												Ano 2												Ano 3																	
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12						
Seleção dos Membros do Painel - Queijo	ESAV	■■■■																																									
Seleção dos Membros do Painel - Requeijão	ESAC	■■■■																																									
Seleção dos Membros do Painel - Queijo*	ANCOSE	■■■■■■■■■■■■																																									
Treino dos membros do Painel - Queijo*	ESAV	■■■■■■■■■■■■																																									
Treino dos membros do Painel - Requeijão*	ESAC	■■■■■■■■■■■■																																									
Fábrico e Fornecimento do Painel - Queijo	ANCOSE	■■■■■■■■■■■■																																									
Seleção dos Membros do Painel - Requeijão	ESAV	■■■■■■■■■■■■																																									
Seleção dos Membros do Painel - Requeijão*	ESAC	■■■■■■■■■■■■																																									
Seleção dos Membros do Painel - Requeijão ANCOSE		■■■■■■■■■■■■																																									
Treino dos membros do Painel - Requeijão ESAV		■■■■■■■■■■■■																																									
Treino dos membros do Painel - Requeijão* ESAC		■■■■■■■■■■■■																																									
Treino dos membros do Painel - Requeijão* ANCOSE		■■■■■■■■■■■■																																									
Treino dos membros do Painel - Requeijão* ANCOSE		■■■■■■■■■■■■																																									
B Painel descritivo																																											
Seleção dos Membros do Painel	ESAC	■■■■■■■■■■■■																																									
Seleção dos Membros do Painel*	ESAV	■■■■■■■■■■■■																																									
Treino dos membros do Painel	ESAC	■■■■■■■■■■■■																																									
Treino dos membros do Painel*	ESAV	■■■■■■■■■■■■																																									
Seleção de Atributos para a caracterização de queijos de Ovelha/Cabra	ESAC	■■■■■■■■■■■■																																									
Seleção de Atributos para a caracterização organoléptica de queijos de Ovelha/Cabra*	ESAV	■■■■■■■■■■■■																																									
Seleção de Atributos para a caracterização organoléptica do requeijão	ESAC	■■■■■■■■■■■■																																									
Seleção de Atributos para a caracterização organoléptica de requeijão*	ESAV	■■■■■■■■■■■■																																									
Seleção de Atributos para a caracterização organoléptica de queijo e Requeijão	ANCOSE	■■■■■■■■■■■■																																									
Fábrico e Fornecimento de Queijo e Requeijão	ANCOSE	■■■■■■■■■■■■																																									
Fábrico e Fornecimento de Queijo e Requeijão*	ESAC	■■■■■■■■■■■■																																									
Análises Físico-Químicas e Reológicas	ESAC	■■■■■■■■■■■■																																									
Catálogo de organoléptica do requeijão																																											
D da Serra Velho																																											
Levantamento Biológico	ESAC	■■■■■■■■■■■■																																									
Levantamento Biológico	ESAV	■■■■■■■■■■■■																																									
Estudo discriminativo	ESAC	■■■■■■■■■■■■																																									
Estudo discriminativo*	ESAV	■■■■■■■■■■■■																																									
Estudo discriminativo	ANCOSE	■■■■■■■■■■■■																																									
Estudo discriminativo*	ESAC	■■■■■■■■■■■■																																									
Estudo descritivo	ESAC	■■■■■■■■■■■■																																									
Estudo descritivo*	ESAV	■■■■■■■■■■■■																																									
Fábrico e Fornecimento de Queijo e Requeijão	ANCOSE	■■■■■■■■■■■■																																									
Fábrico e Fornecimento de Queijo e Requeijão*	ESAC	■■■■■■■■■■■■																																									
Análises Físico-Químicas e Reológicas	ESAC	■■■■■■■■■■■■																																									



- Escola Superior Agrária do Instituto Politécnico de Coimbra (ESAC/IPC)
- Escola Superior Agrária do Instituto Superior Politécnico de Viseu (ESAV/ISPV)
- Associação Nacional de Criadores de Ovinos da Serra da Estrela (ANCOSE)

