

*Título* **IDENTIFICAÇÃO E SELECÇÃO DE DESCRITORES PARA O DESENVOLVIMENTO DE UM PERFIL SENSORIAL PARA REQUEIJÃO**

*Autor* Noronha, João Freire

*(Organização)* Escola Superior Agrária de Coimbra

*(Palavras Chave)* Requeijão, Análise sensorial descritiva

*(Resumo)* 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 do presente trabalho foi seguida a metodologia descrita na norma ISO 11035:1994. Para a identificação de termos descritivos foram utilizados requeijões adquiridos directamente junto de pequenos produtores e requeijões comprados em superfícies comerciais. Foi utilizado um painel constituído por 20 indivíduos com experiência diversa em análise sensorial descritiva.

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).

Foi apresentado anteriormente sob a forma de painel na conferência "A Sense of Identity - European Conference on Sensory Science of Food and Beverages", Florença, Itália, 26-29 de Setembro de 2004.

*(Contacto)* Escola Superior Agrária de Coimbra  
Bencanta, 3040-316 Coimbra, Portugal  
noronha@mail.esac.pt  
+351 239 802 979  
+351 239 802 276  
+351 93 458 41 71