



UNIVERSIDADE ESTADUAL
VALE DO ACARAÚ

Pró-Reitoria de Pesquisa e Pós-Graduação - PRPPG



CEARÁ
GOVERNO DO ESTADO
SECRETARIA DA CIÊNCIA, TECNOLOGIA
E EDUCAÇÃO SUPERIOR

ANÁLISE SENSORIAL COMO FERRAMENTA DE AVALIAÇÃO DE ALIMENTOS

¹Laura Paixão de Oliveira; ²Francisca Vanessa Paiva; ³Ana Sancha Malveira Batista.

¹Aluna do Curso de Zootecnia/Bolsista do PBPU/Universidade Estadual Vale do Acaraú/Sobral -CE (laurapaixao724@gmail.com); ²Aluna do Curso de Zootecnia/Bolsista do PBPU/Universidade Estadual Vale do Acaraú/Sobral -CE (fvanessapaiva@gmail.com); ³Professora do Curso de Zootecnia/ Universidade Estadual Vale do Acaraú/Sobral -CE.

Cada vez mais o homem moderno busca alimentação com características sensoriais atraentes. Com isso a indústria alimentícia, ao longo dos últimos 100 anos tem procurado por ferramentas que predigam o desejo do consumidor, diversas metodologias são empregadas nesse sentido. Entretanto, nenhuma substitui o ser humano. Pois é possível determinar instrumentalmente cor, aroma, textura dentre outros atributos sensoriais, mas não porque aquele alimento é escolhido em detrimento de outro parecido. Com a grande oferta e variedade de alimentos disponíveis no mercado, o consumidor passou a ser mais exigente no momento de sua decisão de compra. Diante disso, indústrias e entidades de pesquisa utilizam painéis de julgadores treinados ou não, a depender da fase de desenvolvimento do produto, para determinar sua viabilidade de ser colocado no mercado. Tornando assim, a análise sensorial uma ferramenta indispensável para a indústria alimentícia, e o desenvolvimento de painéis treinados se tornou prática comum, funcionando como um instrumento analítico baseado nos sentidos humanos e nas sensações, onde os painelistas que fazem parte deste painel são capazes de avaliar as características sensoriais de um produto baseados em seu conhecimento em descritores sensoriais. Um painel treinado é importante no processo de desenvolvimento de produtos, análise de matérias-primas, entre outros aspectos. Face ao exposto, procurou-se formar, dentro nesta Universidade, um painel treinado em análise sensorial para carne bovina, quando, dos 20 candidatos iniciais, nove mostraram habilidade em reconhecer, além das características esperadas da carne bovina, pequenas alterações. O painel ficou composto por cinco homens e quatro mulheres, todos alunos desta IES, cujas idades variaram entre 19 e 30 anos. Inicialmente foi realizado uma avaliação para determinar a percepção com relação aos gostos básicos (doce, salgado, amargo e ácido), em seguida, com o intuito de verificar a capacidade discriminatória do painel, realizou-se uma prova quantitativa descritiva de quatro amostras, conforme a disponibilidade dos colaboradores, utilizando a ficha de prova elaborada anteriormente pelos mesmos, tendo estes acesso às definições (textura, suculência, sabor, cor, aroma) durante a análise sensorial. utilizou-se teste de diferença, quando todos foram capazes de detectar qualquer diferença entre duas amostras, bem como a magnitude dessa diferença percebida entre dois estímulos. Independente da valorização dos atributos. Assim, é possível afirmar que o painel é capaz de realizar avaliações sensoriais com carne bovina. Tendo competência na percepção de alterações, mesmo que de pequena magnitude.

Palavras-chave: Suculência; Textura; Sabor.