

58° CONGRESSO BRASILEIRO DE QUÍMICA



“ *Química, Sociedade e
Qualidade de Vida.* ”

📍 SÃO LUÍS / MA

📅 6 A 9 DE NOVEMBRO DE
2018

Centro de Eventos Paulo Freire da
UFMA

{/cbq/2018/}

Menu

ANÁLISE SENSORIAL DE LEITE DE BÚFALA PRODUZIDO EM BELÉM DO PARÁ

ISBN 978-85-85905-23-1

Área

Alimentos

Autores

Piani Correa, L. (UFPA) ; Sewnarine Cancela, L. (UFPA) ; Gabriel Garcia Sodré, L.G. (UFPA) ; Nunes Moon, S.E. (UFPA) ; Felipe Marques, J.R. (EMBRAPA AMAZÔNIA ORIENTAL) ; Carvalho de Souza, E. (UFRA) ; da Costa Barbosa, I.C. (UFRA) ; dos Santos Silva, A. (UFPA)

Resumo

O leite de búfala é produzido no Pará em diversas localidades, sendo uma ótima fonte nutricional. O objetivo deste trabalho foi realizar análise de pH e acidez de leite de búfala das raças Mediterrânea e Murra, oriundas de uma fazenda de Belém do Pará, mantida pela Embrapa Amazônia Oriental, além de análise sensorial do produto, realizada com 106 provadores não treinados. Os resultados físico-químicos se mostraram semelhantes aos já existentes na literatura para leites de búfala e de cabra, e a análise sensorial revelou uma boa aceitabilidade do produto, por mais que a maioria dos entrevistados não conhecessem antes da pesquisa o leite de búfala.

Palavras chaves

Amazônia; Controle de Qualidade; Lact nio

Introdu o

No setor de alimentos, a análise sensorial é de grande importância por avaliar a aceitabilidade mercadológica e a qualidade do produto, sendo parte inerente ao plano de controle de qualidade de uma indústria. É por meio dos órgãos dos sentidos que se procedem tais avalia es, e, como são

executadas por pessoas, é importante um criterioso preparo das amostras testadas e adequada aplicação do teste para se evitar influência de fatores psicológicos, como, por exemplo, cores que podem remeter a conceitos pré- formados. A análise sensorial é definida pela Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT, 1993) como a disciplina científica usada para evocar, medir, analisar e interpretar reações das características dos alimentos e materiais como são percebidas pelos sentidos da visão, olfato, gosto, tato e audição. O primeiro livro sobre a análise sensorial como controle da qualidade em indústrias alimentícias foi escrito por Muñoz et al. em 1992. Porém, os primeiros registros da análise sensorial sendo empregada com a finalidade de controle de qualidade em indústrias de alimentos datam da década de 40, mas somente em 1980, esta área começou a ter maior ênfase, quando o Institute of Food Technologists (IFT) organizou seminários sobre o tema (MUÑOZ, 1999). Este trabalho teve como finalidade investigar a aceitação de leite de búfala oriundo de Belém do Pará, através de um estudo conduzido com 106 provadores não treinados.

Material e métodos

O leite de búfala estudado foi obtido do rebanho da fazenda Felisberto Camargo, através do projeto PROMEBULL, localizada em Belém do Pará, no dia 14 de junho de 2018, pertencente à raça da ordenha mecanizada Mediterrânea e Murra. Inicialmente foram determinados, no Laboratório de Físico-Química da Faculdade de Farmácia da UFPA, o pH e a acidez do leite. O pH foi determinado usando um pHmetro (PHTEK) calibrado com solução tampão pH 4 e 7 e a acidez, foi através da titulação com solução de NaOH 0,1 mol L⁻¹ (BRASIL, 2005). Os procedimentos foram feitos em triplicata e os resultados expressos em termos de médias e desvios padrões. A análise sensorial foi executada com a participação de 106 provadores não treinados, que eram estudantes da UFPA, e que, após assinarem um termo de consentimento, recebiam cerca de 10 mL de leite para provarem e, então, respondiam a um formulário (Figura 1) com perguntas referentes a aceitação do produto. Os dados foram tabelados via Excel e expressos em percentuais.

Resultado e discussão

O pH médio foi de 7,00, o que se aproxima da variação do pH entre 6,43 a 6,80 citado por Huhn et al. (1984); Furtado 1980 e Ganguli (1979); também se aproxima a faixa entre 6,45 e 6,60 obtida para leite de cabra, por Gomes, Bonassi e Roça (1997). A acidez média foi de 10,05° Dornic o que está próximo a faixa encontrada por Gomes, Bonassi e Roça (1997) que foi de 11,00 a 14,62° Dornic para leite de cabra. Os resultados da análise sensorial estão sumarizados na Tabela 1. Verifica-se uma expressiva aceitação do leite de búfala, pois 92% dos entrevistados aprovaram a aparência do produto, 83% aprovaram seu aroma e 82% consideraram o sabor como agradável. Esse resultado é semelhante a aprovação obtida por Gomes, Bonassi e Roça (1997) para os leites de cabra estudados por eles. Por mais que o Estado do Pará tenha um rebanho considerável de búfalos, a pesquisa mostrou que boa parte dos entrevistados (61%) não conhecia o produto, sendo mais conhecido o queijo de leite de búfala (565 dos entrevistados) que o próprio leite (apenas 25%), sendo ainda elevado o percentual de quem desconhece qualquer produto (33%). Todavia, 70% declararam que comprariam o produto, após terem o degustado, e 98% o recomendaria.

Figura 1. Questionário da análise sensorial

..... PESQUISA RELACIONADA À ANÁLISE DAS CARACTERÍSTICAS SENSORIAS DO LEITE DE BÚFALA
 IDADE: SEXO: F () M ()

Experimente a amostra e depois preencha o questionário abaixo.

1. Seu Conhecimento sobre o Leite de Búfala é:
 - Já conhecia e é de meu interesse
 - Não conhecia, mas é de meu interesse
 - Não conhecia e não é de meu interesse
2. Qual o nível de seu conhecimento sobre este Leite anterior à esta análise:
 - Já ouvi a respeito
 - Somente vi presencialmente
 - Tive a oportunidade de prová-lo
3. Quais produtos de búfala que você já teve contato anterior à esta análise:
 - Leite
 - Queijo
 - Requeijão
 - Iogurte
 - Outros
 - Nenhum
4. Você compraria o produto de búfala?
 - Só com valor inferior ao de produtos similares
 - Até com valor equivalente a produtos similares
 - Mesmo com o valor acima de produtos similares
5. A Aparência do Leite de Búfala é:
 - Agradável
 - Razoável
 - Desagradável
6. O Aroma do Leite de Búfala é:
 - Agradável
 - Razoável
 - Desagradável
7. O Sabor do Leite de Búfala é:
 - Agradável
 - Razoável
 - Desagradável
8. Você recomendaria o Leite de búfala e seus derivados à outras pessoas?
 - Sim
 - Não

Tabela 1. Dados obtidos para a análise sensorial do leite de búfala

| Conhecia e seu Interesse? | F (%) | Nível do Conhecimento | F (%) |
|---------------------------------------|-----------|--|-------|
| Conhecia e é de meu interesse | 33 | Ouvi a respeito | 61 |
| Não conhecia, mas é de meu interesse | 61 | Chegou a ver | 6 |
| Não conhecia e não é de meu interesse | 6 | Proveu | 33 |
| Laticínios de Búfala | F (%) | Compraria | F (%) |
| Leite | 25 | Até com valor equivalente a produtos similares | 70 |
| Queijo | 56 | Mesmo com o valor acima de produtos similares | 24 |
| Requeijão | 4 | Só com valor inferior ao de produtos similares | 6 |
| Iogurte | 6 | Recomendaria | F (%) |
| Outros | 7 | Não | 2 |
| Nenhum | 33 | Sim | 98 |
| Opiniões | Aparência | Aroma | Sabor |
| Agradável | 92% | 83% | 82% |
| Razoável | 8% | 16% | 16% |
| Desagradável | 0% | 1% | 2% |

Conclusões

O leite de búfala analisado apresentou características físico-químicas (pH e acidez) semelhantes a resultados encontrados na literatura tanto para leite de búfala como para leite de cabra, indicando ser o produto de boa qualidade. Os resultados da análise sensorial indicaram uma boa aceitação do produto, por mais que este fosse anteriormente à pesquisa desconhecido da maioria dos entrevistados.

Agradecimentos

A UFRA, a UFPA e a Embrapa Amazônia Oriental.

Referências

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS – ABNT. Análise sensorial dos alimentos e bebidas: terminologia. 1993. 8 p.)

BRASIL. Métodos Físico-químicos para análise de alimentos. Brasília: Ministério da Saúde, 2005 (Série A. Normas e Manuais Técnicos). IV edição.

FURTADO, M.M. Leite de búfala: estudo da fabricação do queijo azul. R-Inst.Latic. "Cândido Tostes", Juiz de Fora, 35(207):23-8,1980a.

GANGULI, N.C. Tecnologia de la leche de búfala. Revista Mundial de Zootecnia. v.30, p.2-10, 1979.

HÜHN, S.; LOURENÇO JUNIOR, J. de B.; MOURA CARVALHO, L.O.D. de; NASCIMENTO, C.N.B. do; VIEIRA, L.C. Aproveitamento do leite de búfala em produtos derivados: SIMPÓSIO DO TRÓPICO ÚMIDO, IQ, Belém-PA, 1984 . Amais. Brasília: EMBRAPA-DDT, 1986. v.5. p.265-269.

HÜHN, S., LOURENÇO JUNIOR, J. B., MOURA CARVALHO, L. O. D., NASCIMENTO, C. N. B., VIEIRA, L. C. Características, peculiaridades e tecnologia do leite de búfalas. Belém: EMBRAPA - CPATU, 1991. 51p. (EMBRAPA - CPATU. Documentos, 57).

MUNÕZ, A. M. Análisis sensorial em el control de qualidade, In: Avanços em análise sensorial/Avances en análisis sensorial. São Paulo: Varela, p. 89-110, 1999.

TEIXEIRA, L. V. Análise sensorial na indústria de alimentos. Revista do Instituto de Laticínios Cândido Tostes, v. 64, n. 366, p. 12-21, 2009.