



Área: **Qualidade de Alimentos**

Código do Trabalho: **1677** Data Apresentação: **11/10/2006**

Página: **1187**

ISBN: **978 - 85 - 60299 - 00 - 3**

## **DESENVOLVIMENTO DO PERFIL SENSORIAL DE QUEIJO DE COALHO PRODUZIDO NO ESTADO DO CEARÁ**

**ALEX-SANDRA ALEXANDRE DE ANDRADE\*** (UNIVERSIDADE FEDERAL DO CEARÁ); **RENATA TIEKO NASSU** (EMBRAPA AGROINDÚSTRIA TROPICAL); **MARIA DO CARMO PASSOS RODRIGUES** (UNIVERSIDADE FEDERAL DO CEARÁ); **GEIRLA JANE FREITAS DA SILVA** (EMBRAPA AGROINDÚSTRIA TROPICAL); **ROGLEIJIANIA LÚCIA ADRIANO FERNANDES** (EMBRAPA AGROINDÚSTRIA TROPICAL); **ALINE COSTA SILVA** (EMBRAPA AGROINDÚSTRIA TROPICAL)

\*E-mail: alexiaandrade2003@yahoo.com.br

O queijo de coalho destaca-se entre os principais queijos produzidos na região nordestina, principalmente no estado do Ceará, sendo incorporado à cultura local e fazendo parte dos hábitos alimentares da população. Apesar da expressiva importância, ainda são escassos os estudos envolvendo o desenvolvimento de um perfil sensorial com os atributos que descrevem sua qualidade. O objetivo deste trabalho foi desenvolver o perfil sensorial de queijo de coalho produzido no estado do Ceará através do método da Análise Descritiva Quantitativa. Inicialmente, os julgadores foram recrutados por meio de questionário e pré-selecionados através de testes triangulares e análise seqüencial de Wald. O levantamento da terminologia descritiva foi realizado pelo método Rede ou Grid utilizando-se três amostras comerciais do produto. Durante o desenvolvimento da terminologia foram gerados 16 descritores para aparência (cor amarela, olhaduras, liberação de soro); aroma (aroma de queijo de coalho, de leite, de manteiga e aroma azedo); sabor (de queijo de coalho, de manteiga, salgado, ácido e sabor residual amargo) e para textura (borrachento, maciez, esfarelento e massento). Cada descritor foi consensualmente definido, juntamente com suas referências e elaborada a ficha de avaliação das amostras com escalas não estruturadas de 9 cm, ancorada nos extremos com termos de intensidade. Oito julgadores foram selecionados para compor a equipe final, utilizando como critérios o poder discriminativo, reprodutibilidade dos resultados e consenso com a equipe. Amostras de sete marcas de queijo de coalho, sendo três industrializadas e quatro artesanais foram avaliadas em sete sessões, segundo delineamento de blocos incompletos balanceados. Os dados foram analisados por ANOVA, teste de Tukey e representados em gráfico aranha. Os resultados mostraram que houve diferença significativa entre as amostras ao nível de 5% para todos os atributos avaliados. A representação gráfica evidenciou perfis sensoriais distintos tanto entre todas as amostras, como entre os grupos industrial e artesanal. Todos os descritores levantados foram considerados importantes para caracterizar e quantificar as diferenças sensoriais existentes entre as amostras e estabelecer um perfil sensorial para o queijo de coalho.

**Palavras-Chave:** ADQ, descritores, queijo de coalho

### **Agradecimentos:**

PRODETAB/Banco Mundial, CNPq

PROCI-2006.00161  
AND  
2006  
SP-2006.00161

Desenvolvimento do perfil

2006

SP-2006.00161



16553-1

sbCTA

SDCTA  
PARANA

UFPR  
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARANÁ

Universidade  
Estadual de Londrina

