



PERFIL DO CONSUMIDOR E ACEITAÇÃO SENSORIAL DE QUEIJO DE COALHO

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); **ALINE COSTA SILVA** (EMBRAPA AGROINDÚSTRIA TROPICAL); **ROGLEIJIANIA LÚCIA ADRIANO FERNANDES** (EMBRAPA AGROINDÚSTRIA TROPICAL)

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

O queijo de coalho é um produto tradicional bastante difundido na região Nordeste, principalmente no estado do Ceará. O mercado cearense dispõe atualmente de queijos de coalho de fabricação artesanal e industrial que apresentam características sensoriais distintas. Considerando as alegações que os queijos industrializados não conservam as características sensoriais apreciadas nos artesanais, o objetivo deste trabalho foi traçar o perfil dos consumidores e avaliar a aceitabilidade de diferentes marcas de queijo de coalho. Amostras de 7 marcas produzidas no estado, sendo 3 industrializadas (A, B, C) e 4 artesanais (D, E, F e G), foram adquiridas em pontos de venda da cidade de Fortaleza. O perfil dos consumidores foi levantado através de um questionário contendo informações sobre a faixa etária, sexo, escolaridade, frequência e forma de consumo. Os testes foram realizados em cabines, sob luz branca, utilizando-se escala hedônica de nove pontos para os atributos aparência, aceitação global, aroma, sabor e textura. O teor de sal foi avaliado pela escala do ideal. As amostras foram servidas em duas sessões, de forma monádica, acompanhadas de biscoito e água. Foram empregados 78 provadores, 31 homens e 47 mulheres, dos quais 81% estavam na faixa de 18 a 35 anos e cerca de 88,5% possuía pelo menos o ensino superior incompleto. A frequência de consumo de queijo de coalho entre os pesquisados foi de 13% para consumo diário e 52,6% para consumo de pelo menos uma vez por semana. As formas de consumo mais apontadas foram cru (27%) e cru e assado (57%). Os valores hedônicos do teste de aceitação foram submetidos à análise de variância, teste de Tukey e histogramas de frequência das faixas de aceitação, indiferença e rejeição. As sete amostras diferiram estatisticamente ao nível de 5% em todos os atributos avaliados. A amostra B obteve as maiores médias para aparência, aceitação global, sabor, textura e o teor de sal indicado como o mais próximo do ideal. A amostra A obteve os maiores percentuais de notas na faixa de rejeição para os atributos aceitação global e sabor, enquanto a amostra F obteve para o aroma.

Palavras-Chave: QUEIJOS REGIONAIS, TESTE COM CONSUMIDORES

Agradecimentos:

EMBRAPA AGROINDÚSTRIA TROPICAL, CNPq

Perfil do consumidor e

2006

SP-2006.00162



16554-1