

ANAIS - X CONGRESSO BRASILEIRO DE BUIATRIA

9-SESSÃO DE PÔSTER 06 - TARDE

12/09/2013 16:00-16:30
SALÃO HANGAR B**[Trabalho 383]****Clique para abrir o Artigo Completo/Click to open the paper**

CIÊNCIA DE ALIMENTOS

PERFIL SENSORIAL DO REQUEIJÃO CREMOSO CONDIMENTADO ELABORADO COM LEITE DE BÚFALA, EM BELÉM, PARÁ.

WAGNER BARRETO SILVA¹; LILAINE DE SOUSA NERES²; LUCELY NOGUEIRA DOS SANTOS³; JOSÉ DE BRITO LOURENÇO JUNIOR⁴; BRUNA ALMEIDA DA SILVA⁵; MANUELLA BAHIA AFONSO⁶; ROMANA DE NOGUEIRA DE MIRANDA⁷; BENJAMIM SOUZA NAHÚM⁸; THAÍS FONSECA CUNHA⁹; LARISSA GABRIELLY BARBOSA LIMA¹⁰; 1,2,3,4,5,6,7,9,10. UNIVERSIDADE DO ESTADO DO PARÁ, BELEM, PA, BRASIL; 8. EMBRAPA, BELEM, PA, BRASIL;
wag.barreto@hotmail.com

Resumo:

Este trabalho visa elaborar três formulações de requeijão cremoso condimentado, com leite de búfala: A – orégano; B – manjericão; e C - pimenta calabresa, com intuito de adicionar novos sabores ao derivado e caracterizá-los sensorialmente. Os derivados foram elaborados a partir da massa dessorada, obtida pela acidificação do leite de búfala, com adição de manjericão, orégano e pimenta calabresa, 0,7% em cada formulação. Foi realizado o teste de aceitação com 60 julgadores, dentre os quais, 53,8% do sexo feminino e 46,2% do masculino, entre os quais 87,2% com idade entre 16 e 25 anos e 35,9% raramente consumiam o derivado. Na interação Sexo vs. Idade vs. Na intenção de compra, 79,5% dos provadores comprariam requeijão cremoso de leite de búfala condimentado e 20,5% não comprariam. O derivado A foi diferente de B e C ($p < 0,05$), nos atributos aroma, sabor e avaliação global. No derivado B foi observada diferença estatística ($p < 0,05$) entre sabor, aparência e avaliação global, enquanto que a amostra C diferiu apenas no atributo aparência. Nos atributos avaliados, as notas estiveram entre “gostei ligeiramente” e “gostei muito”, com base na escala hedônica de nove pontos, o que indica boa aceitação e viabilidade para inovar a cadeia produtiva de derivados de leite búfala.

Arquivo:

2013 © Copyright - Todos os direitos reservados



iniciar impressão

PERFIL SENSORIAL DO REQUEIJÃO CREMOSO CONDIMENTADO ELABORADO COM LEITE DE BÚFALA, EM BELÉM, PARÁ

*Sensory profile of seasoned creamy curd prepared with buffalo milk, in Belem, Para State,
Brazil*

ABSTRACT

This work aims to develop three formulations cream cheese seasoned with buffalo milk: A - oregano, B - Basil and C - red pepper flakes, in order to add new flavors to the derivative and characterize them sensuously. The derivatives were prepared from the mass dessorada obtained by acidification of buffalo milk with added basil, oregano and red pepper flakes, 0.7% in each formulation. Was performed acceptance test with 60 panelists, among them, 53.8% females and 46.2% males, among whom 87.2% aged between 16 and 25 years and 35.9% rarely consumed derivative. Sex vs the interaction. Age vs. In purchase intent, 79.5% of the tasters would buy the creamy buffalo milk spiced and 20.5% would not buy. The derivative A is different from B and C ($p < 0.05$), the attributes aroma, flavor and overall evaluation. In the derivative B was a statistical difference ($p < 0.05$) between flavor, appearance and overall assessment, while sample C differed only in the attribute appearance. The attributes evaluated, the notes were among "like slightly" and "beautiful", based on the nine-point hedonic scale, indicating good acceptability and feasibility to innovate the production chain of dairy buffaloes.

Key-words: Dairy products, oregano, basil, calabrese pepper, innovation.

Palavras-chave: Derivados lácteos, orégano, manjericão, pimenta calabresa, inovação.

INTRODUÇÃO

O leite de búfala é composto por altas concentrações de gordura, proteínas, extrato seco total e alguns minerais, em relação ao leite bovino, o que torna importante sua transformação em derivados, como requeijão, doce de leite, iogurte, pelo elevado rendimento industrial (1). No Brasil, o requeijão é considerado derivado tradicional, obtido de fabricações caseiras, para aproveitamento da coalhada, com algumas variações de tecnologia e características locais (2). A legislação brasileira, através da Portaria nº 359, de 04 de setembro de 1997, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, define requeijão como “o produto obtido pela fusão da massa coalhada, cozida ou não, dessorada e lavada, obtida por coagulação ácida e/ou enzimática do leite opcionalmente adicionada de creme de leite e/ou manteiga e/ou gordura

anidra de leite ou *butteroil*. O produto poderá ser adicionado de condimentos, especiarias e/ou outras substâncias alimentícias” (3). Dessa forma, este trabalho visa avaliar sensorialmente a aceitação e intenção de compra do requeijão cremoso elaborado com leite de búfala, condimentado com orégano, manjericão e pimenta calabresa, bem como a frequência de consumo dos provadores.

MATERIAL E MÉTODOS

O trabalho foi realizado no Laboratório de Alimentos do Centro de Ciências Naturais e Tecnologia - CCNT, da Universidade do Estado do Pará, enquanto o leite de búfala foi obtido na Unidade de Pesquisa Animal “Dr. Felisberto Camargo” (01°28’S e 48°27’W) da Embrapa Amazônia Oriental, em Belém, Pará. O leite foi coado e pasteurizado a 72 °C por 15 minutos, seguido da adição de 0,28% de solução de ácido cítrico, a 10%, e permaneceu em repouso por 20 minutos. A massa foi dessorada, com auxílio de tela fina, após adicionou-se, para cada quilograma de massa, 35% de creme de leite, 1,5% de cloreto de sódio, 1,4% de citrato de sódio, 25% de água, seguido de mistura em liquidificador, por cinco minutos, para facilitar a penetração do calor e ação do sal fundente. A massa, totalmente homogênea, foi aquecida em banho-maria até 80 °C, até o completo cozimento, que confere ao derivado uniformidade e homogeneização, quando o aquecimento foi interrompido. Os condimentos foram triturados, para facilitar a incorporação na massa, com 0,7% em cada formulação: A) orégano; B) manjericão; e C) pimenta calabresa. Os derivados foram acondicionados em embalagens de plástico e mantidos sob-refrigeração, para posterior análise sensorial, com 60 provadores, utilizando-se escala hedônica estruturada de nove pontos, ancoradas nos extremos de 9 - “gostei muitíssimo” a 1 - “desgostei muitíssimo”, na qual os atributos avaliados foram: aroma, sabor, aparência e avaliação global, além da intenção de compra e frequência de consumo dos provadores. Na análise estatística avaliou-se a interação Sexo vs. Idade vs. Frequência de Consumo, através do chi-quadrado (χ^2), e as médias de cada atributo sensorial foram comparadas pelo teste de Tukey a 5%, utilizando-se o programa estatístico R versão 2.15.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Entre os provadores, 53,8% eram do sexo feminino e 46,2% do masculino, onde 87,2% estavam entre 16 e 25 anos, 2,6% entre 26 e 35 anos, 5,1% entre 36 e 46 anos e 5,1% acima de 46 anos. O número de julgadores jovens foi maior, devido ao fato do teste ter sido realizado com alunos da graduação. Nas respostas sobre frequência de consumo de requeijão

cremoso, 23,1% disseram que consomem, diariamente, 17,9% uma vez por semana, 23,1% uma vez por mês e 35,9%, raramente consomem. Não existe dependência na interação Sexo vs. Idade vs. Frequência de consumo ($p>0,05$).

Na avaliação sensorial dos requeijões condimentados, A) orégano, B) manjerição e C) pimenta calabresa resultaram, na mesma ordem, nas médias de $7,28\pm 1,58$; $6,90\pm 1,81$ e $6,95\pm 1,62$, em aroma, $7,65\pm 1,41$; $6,28\pm 2,08$ e $6,90\pm 2,01$, em sabor, $7,32\pm 1,59$; $6,80\pm 1,90$ e $7,70\pm 1,68$, em aparência e $7,52\pm 1,01$; $6,80\pm 1,54$ e $7,30\pm 1,81$, em avaliação global. O derivado A foi diferente dos demais ($p<0,05$) nos atributos aroma, sabor e avaliação global e foi observada diferença estatística ($p<0,05$) em sabor, aparência e avaliação global, para o derivado B, enquanto que a amostra C diferiu apenas no atributo aparência.

Com base no exposto todos os resultados estiveram entre “gostei ligeiramente” e “gostei muito”, de acordo com a escala hedônica de nove pontos, o que indica que foram bem aceitas (4). Quanto à intenção de compra, 79,5% dos provadores comprariam requeijão cremoso de leite de búfala condimentado contra 20,5% que não comprariam. Outros autores observaram que é possível elaborar requeijão cremoso com sabores variados, tendo em vista que redundam em boas características sensoriais e que podem ser comercializados (5).

CONCLUSÃO

Os derivados desenvolvidos tiveram boa aceitação pelos provadores, o que demonstra a viabilidade da sua elaboração.

REFERÊNCIAS

1. Chinelate GCB. Gelado comestível à base de leite de búfala com ingredientes funcionais: aplicação de linhaça (*Linum usitatissimum L.*) e quitosana. Dissertação (mestrado) - Centro de Ciências Agrárias. 117f. Universidade Federal do Ceará. Departamento de Ciência e tecnologia de alimentos. Fortaleza; 2008.
2. Oliveira JS. Queijo: fundamentos tecnológicos. 2 ed. Campinas: Ícone; 1987: 146p.
3. Brasil. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Aprova o Regulamento Técnico para fixação de Identidade e Qualidade do Requeijão ou Requesõn. Portaria nº 359, de 04 de setembro de 1997. Diário Oficial da União. Brasília - DF: 1997).
4. Dutcosky SD. Análise sensorial de alimentos. 2. ed. Curitiba: Champagnat; 2007: 239p.
5. Gamero PD, Lock AP. Teste de aceitação do requeijão cremoso com calabresa. 2010. (Apresentação de Trabalho/Comunicação).