

PERFIL SENSORIAL DO QUEIJO SANTO GIORNO

Juliana Steinbach

Vânia de Cássia da Fonseca Burgardt

Alessandra Machado

João Marchi

Caroline Corrêa Quevedo

Jaqueline Becker

Andréa Cátia Leal Badaró

A análise sensorial é uma ciência que busca evocar, medir, analisar e interpretar reações das características dos alimentos e materiais percebidos pelos sentidos da visão, olfato, sabor, audição e paladar. É uma ferramenta fundamental para indústria de alimentos. A avaliação sensorial do queijo Santo Giorno, foi realizada pela aplicação da análise quantitativa descritiva – ADQ busca criar um perfil sensorial do produto em tempos de maturação 0 e 60 dias. Tal avaliação foi realizada por uma equipe selecionada e treinada especificamente para avaliar este queijo, e descreve quantitativamente os atributos do produto. O queijo foi produzido com base em fermentos autóctones produzidos em parceria Brasil-Itália. O objetivo dos fermentos foi produzir um queijo típico da região Sudoeste do Paraná, por isso foram selecionados em leites de massa de laticínios regionais. Foram produzidas e selecionadas duas misturas de fermento A e B, ambos aptos a produção do queijo. A partir destes fermentos foram produzidos os queijos típicos A e B, que foram avaliados sensorialmente com 0 e 60 dias de maturação. Para aplicação do ADQ, foram definidos em consenso com a equipe uma série de atributos descritores do produto, e seus respectivos materiais de referência. A análise foi realizada em laboratório de análise sensorial, de forma a garantir os requisitos necessários á uma boa avaliação. Foi aplicado o delineamento aleatório balanceado, afim de minimizar erros durante a avaliação sensorial. Aos julgadores foram oferecidas bandejas contendo os queijos a serem avaliados, os materiais de referencia, água e biscoito água e sal. A intensidade dos atributos foi indicada pelos julgadores em escalas, ancoradas pelos seus respectivos materiais de referência. Os dados obtidos nas avaliações foram submetidos á análises estatísticas: ANOVA, Tukey e ACP. Houve diferença significativa das amostras nos diferentes tempos de maturação. Com base nos resultados foi construído o gráfico aranha, o qual ao ser comparado com o ACP indicou as mesmas características. Os resultados do projeto vem sendo satisfatórios, pois obteve-se um perfil sensorial do produto em seus tempos de maturação, observando-se a intensificação da massa.

Palavras-chave: Análise sensorial; Queijo Santo Giorno.
