

AVALIAÇÃO DE DESEMPENHO DO PAINEL SENSORIAL DE AVALIADORES ESPECIALISTAS EM ODOR E SABOR DE ERVAS E ESPECIARIAS EM PRODUTOS CÁRNEOS USANDO O *PANELCHECK*

BRUSTOLINI, Hirina Fonseca¹; SIMÕES, Deise Rosana Silva²; VICARI, Lucíla¹

¹ *Duas Rodas Industrial Ltda.*

² *Universidade Estadual de Ponta Grossa (UEPG) - Departamento de Engenharia de Alimentos.*

Com a incessante busca por ingredientes naturais, ervas e especiarias passaram a despertar interesse nos consumidores e indústria, especialmente de produtos cárneos, pois além da maior conservação, intensifica odores e sabores característicos proporcionando experiências sensoriais diferenciadas. A análise sensorial é uma ferramenta que auxilia na garantia e controle da qualidade dos alimentos, apoiando setores de pesquisa e desenvolvimento. Logo, neste estudo, objetivou-se treinar e avaliar o desempenho de painel de avaliadores sensoriais especialistas em odor e sabor de ervas e especiarias de produtos cárneos. O treinamento abrangeu 79 atributos divididos em 9 sessões, para 23 participantes. O desempenho foi avaliado pelo Perfil Descritivo Quantitativo em três matrizes cárneas (presunto, salsicha e mortadela) e aromas de fumaça, muito utilizado pela indústria. As avaliações foram realizadas com 3 amostras diferentes para cada teste, realizadas com repetição, totalizando cerca de 21 horas. Os resultados foram analisados através do Software gratuito *PanelCheck*, que oferece diagramas para avaliação de desempenho de painel e amostras, como os diagramas de *Tucker-1 Plot*, *Bi-plot*, *Profile Plot* e *Spider Plot*, análise dos componentes principais e análise de variância com três fontes de variação (avaliador, produto e replicata) com nível de significância de 0,05% e teste de Tukey. Com base nos resumos dos efeitos e interações dos painéis, o treinamento teve como resultados êxito com índices superiores a 94,4 % de efeito quanto ao uso de escala, e também, 100 % de efeito na reprodutibilidade. Tanto para discriminação quanto para o consenso do painel, os percentuais foram superiores a 77 %. Para os avaliadores que não apresentaram consenso entre as repetições dos testes e com o grupo, reforça-se a necessidade de refazer o treinamento e orientações para melhor discriminação e uso de escala. Dentre todos os atributos os quais o painel foi treinado, alguns demonstraram dificuldade de avaliação provavelmente devido à complexidade de sabores, tais como: odor e sabor fumaça, odor alho e sabor louro. As ferramentas utilizadas proporcionaram a avaliação do treinamento do painel de forma satisfatória e nortearam diretrizes para a melhoria da performance do mesmo.

Palavras-chave: Desempenho de painel; especiarias; painel treinado; *PanelCheck*; produtos cárneos.

¹ Duas Rodas Industrial Ltda.

hirina.brustolini@duasrodas.com