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 Fonseca[1]
SIMÕES, Deise Rosana[2]
VICARI, Lucíla[1]

[1]Duas Rodas Industrial Ltda.
[2]Universidade Estadual de Ponta Grossa (UEPG) - Departamento de Engenharia de Alimentos.

https://proceedings.science/p/123085?lang=pt-br

INTRODUÇÃO

- 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 indústria da carne é de extrema importância ao Brasil e contribui para a movimentação da nossa economia de uma forma bastante significativa.

- O Brasil está entre os maiores exportadores de carne e também, no mercado interno, somos grandes consumidores dessa categoria.

https://proceedings.science/p/123085?lang=pt-br

Treinar e avaliar o desempenho do painel de avaliadores sensoriais especialistas em odor e sabor de ervas e especiarias de produtos cárneos.

https://proceedings.science/p/123085?lang=pt-br

MÉTODOS

Treinamento piloto de análise sensorial:

- 79 atributos (Ervas, Especiarias e Atributos Salgados);
- Divididos em 9 sessões, com 8 famílias de atributos;
- 23 participantes.

Preparo das amostras:

- Matérias-primas secas, desidratados, em pó, moídas ou em flocos foram infusionadas em água mineral à 60°C por 10 minutos e filtrados em papel filtro;
- Extratos aquosos foram preparados com água mineral;
- Materiais insolúveis em água, foram solubilizados em álcool com a dosagem de diluição utilizada pelo controle de qualidade;
- Dosagens aplicadas variaram de 0,01 a 2,00 %.

https://proceedings.science/p/123085?lang=pt-br

MÉTODOS

Desempenho do Painel – Sessão de orientação de atributos;

Perfil Descritivo Quantitativo (PDQ):

Produtos avaliados: Presunto, Salsicha, Mortadela e Aroma de Fumaça.

- Produtos cárneos consumidos quentes passaram por cocção até atingir 72 °C internos, mantidos a 60 °C. Foram apresentados de forma monádica;
- Produtos cárneos consumidos frios, mantidos em refrigeração a 5 °C. Foram apresentados em delineamento;
- Os aromas de fumaça foram aplicados em creme salgado, mantidos a 23 °C, em dosagens de 0,01 a 0,3 %.

Análise de Dados:

- Coleta de dados – Compusense® Five 5.6;
- Avaliação do desempenho –ANOVA e Tukey (nível de significância 5%)– PanelCheck versão 1.4.2.

https://proceedings.science/p/123085?lang=pt-br

RESULTADOS - DESEMPENHO DO PAINEL

	Presunto	Salsicha	Mortadela	Fumaça
Fator	**Efeito (%)**	**Efeito (%)**	**Efeito (%)**	**Efeito (%)**
Discriminação (Produto)	88,8	52,9	72.2	33,3
Reprodutibilidade (Produto * Replicata)	100,0	100,0	100.0	88,8
Consenso (Produto * Avaliador)	77,7	82,3	88.8	33,3
Escala (Replicata)	94,4	100,0	100.0	88,8

https://proceedings.science/p/123085?lang=pt-br

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 as amostras avaliadas, pode se perceber que o aroma de fumaça e a matriz cárnea salsicha foram os produtos com maior dificuldade de avaliação. Alguns atributos trabalhados no treinamento também foram ponto de atenção, tais como: odor e sabor fumaça, odor alho e sabor louro, devido à complexidade de sabores.

As ferramentas utilizadas proporcionaram a avaliação do treinamento do painel de forma satisfatória e nortearam diretrizes para a melhoria da performance do mesmo.

AGRADECIMENTOS

Duas Rodas

UEPG Universidade Estadual de Ponta Grossa

REFERÊNCIAS

ABNT – Associação Brasileira de Normas Técnicas. **Análise sensorial - Metodologia - Guia para monitorar o desempenho de um painel sensorial quantitativo.** ABNT NBR ISO: 11132: Rio de Janeiro, 2016.

COMPUSENSE INC. **Compusense five user guide – release 5.6.** Guelph: Compusense Inc, 2013. 195p.

DUTCOSKY, S. D. **Monitoramento de painel sensorial.** About Solution Ltda. Curitiba, 2017.

GUERRA, I. C. D. et. al. **Evaluation of goat mortadella prepared with different levels of fat and goat meat from discarded animals.** Small Ruminant Research, Amsterdam, v. 98, n 1/3, p. 59-63, 2011.

LOSÓ, V.; GERE, A.; GYÖREY, A.; KÓKAI, Z.; SIPOS, L. **Comparison of the performance of a trained and an untrained sensory panel on sweetcorn varieties with the panelcheck software.** Applied Studies in Agribusiness and Commerce, Agroinform Publishing House, Budapest. p.29–43, 2012.

LOSÓ, V.; GERE, A.; GYÖREY, A.; KÓKAI, Z.; SIPOS, L. **Comparison of the performance of a trained and an untrained sensory panel on sweetcorn varieties with the panelcheck software.** Applied Studies in Agribusiness and Commerce, Agroinform Publishing House, Budapest. p.29–43, 2012.

SALDAÑA, E. M. V. **Aumento da qualidade global de mortadela reformulada com a adição de gordura vegetal e marinha em substituição da gordura animal.** 160 p. Cap.4. Universidade de São Paulo, Piracicaba, 2015.

SILVA, L. S. **Treinamento piloto em análise sensorial: avaliadores especialistas para condimentos e aditivos.** Universidade Federal da Fronteira Sul. Laranjeiras do sul, 2019.

TOMIC, O.; LUCIANO, G.; NILSEN, A.; HYLDIG, G.; LORENSEN, K.; NÆS, T. **Analysing sensory panel performance in a proficiency test using the PanelCheck software.** European Food Research and Technology, Berlin, v. 230, n. 3, p. 497-511, 2010.

https://proceedings.science/p/123085?lang=pt-br

Hirina Fonseca Brustolini

hirina.brustolini@duasrodas.com

Obrigada!

www.**duasrodas**.com

https://proceedings.science/p/123085?lang=pt-br