



8º SIMPÓSIO DE SEGURANÇA ALIMENTAR
SISTEMAS ALIMENTARES E ALIMENTOS SEGUROS



QUEIJO COLONIAL DA QUARTA COLÔNIA: CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS DE RELEVÂNCIA PARA OS CONSUMIDORES

8º Simpósio de Segurança Alimentar - Sistemas Alimentares e Alimentos Seguros, 8ª edição, de 03/10/2023 a 05/10/2023
ISBN dos Anais: 978-65-5465-068-7

PEDROSO; Matheus Abraão Piovesan ¹, OLIVEIRA; Wemerson de Castro ², SANT'ANNA; Voltaire ³, RICHARDS; Neila Sílvia Pereira dos Santos ⁴

RESUMO

A produção de queijo colonial no Rio Grande do Sul é uma tradição, teve origem nas colonizações italianas e atualmente é um dos produtos artesanais mais apreciados pelos consumidores e de expressiva importância socioeconômica no estado. Porém, a caracterização organoléptica desse produto lácteo, produzido na região da Quarta Colônia, ainda é escassa e se faz necessária devido ao aumento do reconhecimento turístico da região. Objetivou-se analisar as propriedades sensoriais de maior relevância perceptíveis por consumidores de queijo. Queijos tipo Colonial (n=3), produzidos em queijarias inspecionadas da região da Quarta Colônia (RS), foram servidas em copos plásticos nas cabines individuais e codificadas com 3 dígitos aleatórios. Um questionário de avaliação sensorial foi proposto aos consumidores para que identificassem as características (pré definidas) de maior relevância relacionadas à aparência, odor, textura e sabor, utilizando a metodologia de CATA. Ademais, os participantes classificaram a aceitação global utilizando uma escala estrutural de 1 a 9 pontos (“não gostei muito” e “gostei muito”). Em ordem decrescente, as propriedades sensoriais percebidas pelos consumidores foram textura, aparência, sabor e odor. Apenas 31,1% dos provadores não assinalaram a textura com uma propriedade perceptível sensorialmente. Considerando cada item as características mais identificadas foram: (a) aparência - cor clara (15,6%) e aparência comercial (13,2%); (b) odor - aroma de queijo (23,1%); (c) textura - macio e esfarela na boca (9,9% cada); e (d) sabor - sabor queijo (16,0%) e salgado (13,2%). A aceitação global compreendeu a faixa entre indiferente (34,7%) a gostei moderadamente (23,2%). De maneira geral, os queijos tiveram boa aceitação e os produtores devem dar mais atenção para a textura e aparência, que foram as características sensoriais mais perceptíveis pelos consumidores. Este estudo reforça a importância da padronização da produção de queijo colonial, para que possa ser ofertado um produto de qualidade, seguro e respeitando sua identidade cultural.

PALAVRAS-CHAVE: Análise Sensorial, Propriedades organolépticas, Produto artesanal, Qualidade

¹ Universidade Federal de Santa Maria, abraaopedroso@gmail.com

² Instituto Federal Sul-rio-grandense, wemerson.castro@gmail.com

³ Universidade Estadual do Rio Grande do Sul, voltaire.santanna@gmail.com

⁴ Universidade Federal de Santa Maria, neilarichardsprof@gmail.com

¹ Universidade Federal de Santa Maria, abraaoppedroso@gmail.com
² Instituto Federal Sul-rio-grandense, wemerson.castro@gmail.com
³ Universidade Estadual do Rio Grande do Sul, voltaire.santanna@gmail.com
⁴ Universidade Federal de Santa Maria, neilarichardsprof@gmail.com