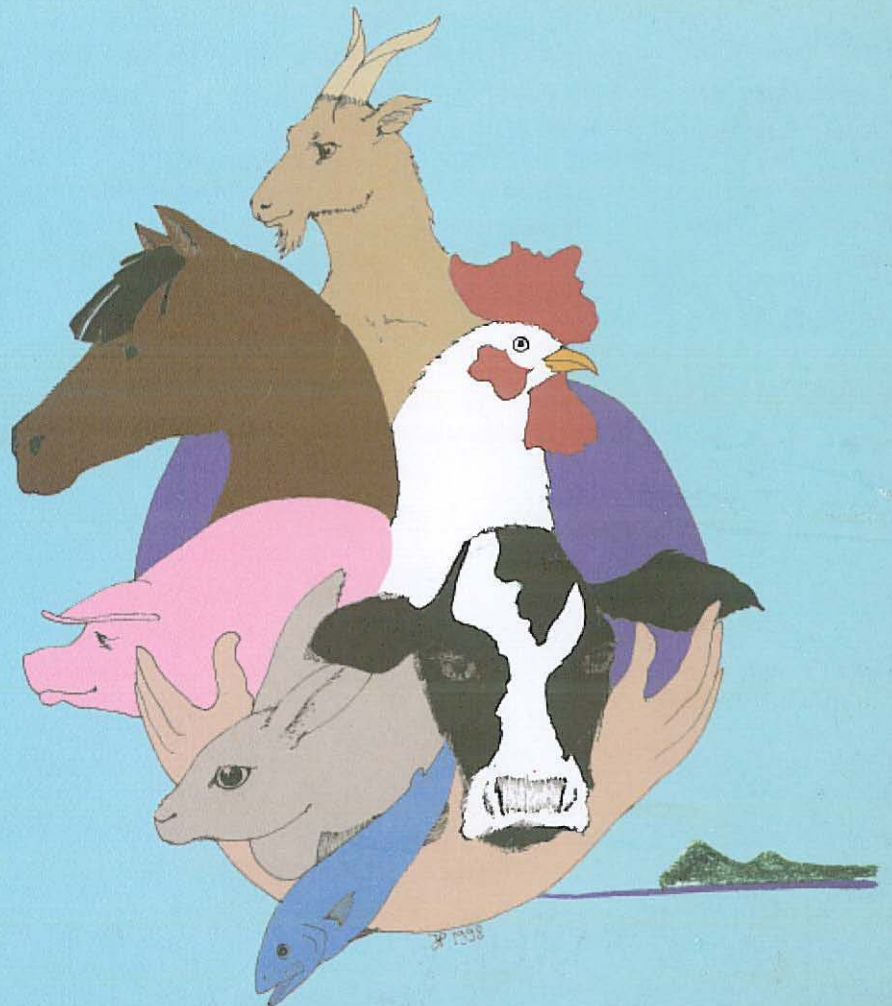


ANGRA DO HEROÍSMO
5-7 NOVEMBRO 1998

VIII Congresso de Zootecnia

Maneio, Bem Estar e Produção Animal
Management, Welfare and Animal Production

Resumos



SELECÇÃO DE PROVADORES PARA ANÁLISE SENSORIAL

Álvaro Pegado Mendonça; Ramiro Corujeira Valentim e Luísa Marantes

Escola Superior Agraria de Bragança; 5300 Bragança

RESUMO

Os produtos alimentares de qualidade – entenda-se aqui qualidade organoléptica – são cada vez mais importantes dos pontos de vista económico e cultural, podendo potenciar actividades como o turismo, artesanato e apelar ao desenvolvimento de técnicas e tecnologias necessárias a sua produção.

Se alguns critérios de qualidade são mensuráveis – sanidade, parâmetros físico-químicos, entre outros – já outros atributos são mais subjectivos – cor, aroma, sabor, textura, dureza, atributos específicos – sendo indispensável definir critérios de apreciação.

A diversidade de produtos alimentares certificados até à data na região de Trás-os-Montes, impõe aos profissionais desta área obrigações acrescidas, que devem conhecer os cadernos de especificações, assim como dominar as técnicas de análise sensorial.

A Escola Superior Agrária de Bragança decidiu a montagem de uma Sala de Provas, no início do corrente ano, a que se seguiu a selecção de provadores, com vista a disponibilização de elementos treinados que possam/queiram integrar um ou mais painéis do tipo analítico.

Os objectivos eram o apoio a indústria regional em termos de análise sensorial de produtos alimentares e paralelamente a criação de uma estrutura que possa concorrer para a formação dos alunos da ESA e de técnicos de associações ou de indústrias.

Neste trabalho apresentam-se os resultados preliminares, referentes a pré-selecção de candidatos, assim como se relatam experiências, dificuldades e metodologias utilizadas quer para a selecção quer para o envolvimento dos funcionários, professores e alunos da Instituição.