

Congresso Ibérico

RAÇAS AUTÓCTONES, ECONOMIA LOCAL E PAISAGEM RURAL

6 e 7
novembro
2015

Livro de Atas



Cetrad



FCT

COMPETE
2020

UIDB/SOC/04011/2013
UIDB/CVT/00772/2013



Raças Autóctones, Economia Local e Paisagem Rural - Livro de Atas do Congresso Ibérico

Organizadores: Manuel Luís Tibério; Ana Alexandra Marta-Costa; Rita Payan Carreira; José Manuel Lorenzo Rodríguez; Sónia Abreu

Editora: Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro

ISBN: 978-989-704-216-4

Depósito Legal: 400872/15

QUALIDADE ORGANOLÉPTICA DE CHOURIÇA DE CARNE DE PORCO DA RAÇA BÍSARA

MARIETA AMÉLIA MARTINS DE CARVALHO

CIMO, Escola Superior Agrária, Instituto Politécnico de Bragança, Campus de Santa Apolónia,
Apartado 1172, 5301-855 Bragança, Portugal; carvalho@ipb.pt

INTRODUÇÃO

A procura mundial de produtos de origem animal aumentará cerca de 70% em 2050. Estima-se que mil milhões de pobres dependam dos animais para a sua alimentação e criação de riqueza¹.

A carne de porco é um dos alimentos mais consumidos mundialmente, representando em 2012: 43,3% em todo o mundo², 45,9% na União Europeia¹ e 39,8 % em Portugal da carne total consumida³.

OBJETIVOS

Este trabalho tem como objetivo:

1. Fazer o perfil sensorial da Chouriça de Carne de Vinhais - Indicação Geográfica Protegida (IGP) por um painel de consumidores;
2. Comparar as características sensoriais da Chouriça de Carne de Vinhais IGP, Chouriça de Carne "caseira" e industrial;
3. Enumerar alguns desafios e propostas de melhoria para aumentar o rendimento dos produtores de Chouriça de Carne de Vinhais IGP.

METODOLOGIA

Para este trabalho, utilizamos a bibliografia publicada, entrevistas informais a produtores, vendedores e fizemos o perfil sensorial da chouriça de carne.

As características da chouriça de porco de raça Bísara estudadas foram: aspeto, aroma, textura, sabor e apreciação global. O método de análise sensorial utilizado foi a Análise Descritiva Quantitativa (ADQ).

O painel de provadores consumidores foi constituído por 50 pessoas da comunidade da Escola Superior Agrária do Instituto Politécnico de Bragança (ESA-IPB) entre funcionários docentes, não docentes e alunos, sendo 32 do sexo feminino e 18 do masculino, com idades compreendidas entre os 18 e 58 anos de idade.

A escala de valores de preferência dos provadores de foi de 0 a 10 pontos.

As provas foram realizadas no Laboratório de Análise Sensorial da ESA-IPB, de janeiro a maio de 2015.

Os produtos estudados foram a Chouriça de Carne de Vinhais IGP, "caseira" e industrial produzidas em Trás-os-Montes - Portugal e embaladas em vácuo em embalagem de polipileno.

As amostras foram servidas por cozinhar e à temperatura ambiente de consumo.

Para a análise dos dados, utilizamos o programa estatístico XLSTAT 2015.1.02 - Análise Procrustes Generalizada (GPA), seguindo o tutorial indicado na página da Internet do XLSTAT (GPA) - ADDINSOFT⁴.

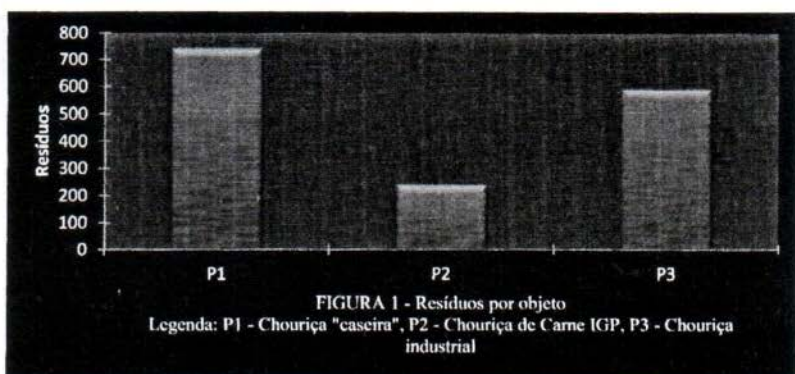
Finalmente, aplicou-se uma Análise de Componentes Principais (ACP) com o objetivo de avaliar a variabilidade da forma geométrica relacionada com o objeto e reduzir a dimensionalidade dos dados obtidos até então, sem perda considerável de informação sobre o objeto.

RESULTADOS

A APG, em seguida, teve como objetivo verificar a perceção global e consensual entre os provadores acerca das características (aspeto, aroma, textura, sabor e apreciação global) em três tipos de chourças de porco da raça Bísara: de Vinhais IGP, chouriça "caseira" e de produção industrial.

Após a análise de variância de Procrustes (PANOVA) que proporciona a eficácia relativa das diferentes transformações, verificou-se que a translação obteve um efeito significativo ($P < 0,05$) na redução da variabilidade das configurações ($Pr > F$).

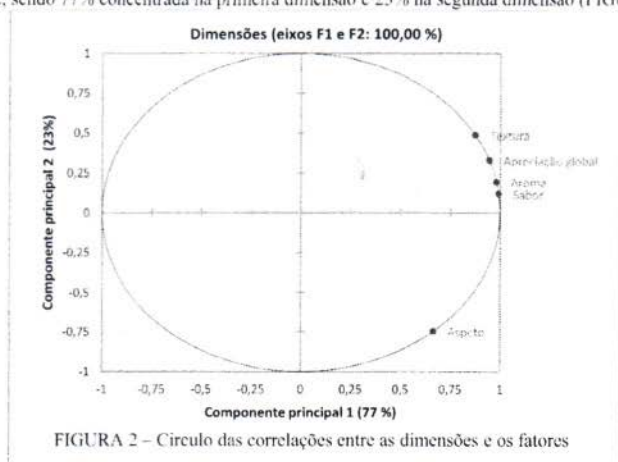
A FIGURA 1, representa os resíduos por objeto depois da transformação de APG. Da sua análise, verificamos que a chouriça de carne de Vinhais IGP (P2) é o objeto de consenso, seguindo-se a industrial (P3), sendo a "caseira" (P1), aquela em que, a escala de preferências dos provedores mais divergiu.



Após a APG realizou-se a ACP. A transformação da ACP foi aplicada a cada uma das configurações correspondente a cada provedor.

As correlações entre as dimensões e os fatores descrevem- na FIGURA 2. Da sua análise, verifica-se que todas as características estão correlacionadas com a primeira dimensão (correlações situadas entre 0,67 e 0,99 para o aspeto e sabor, respetivamente).

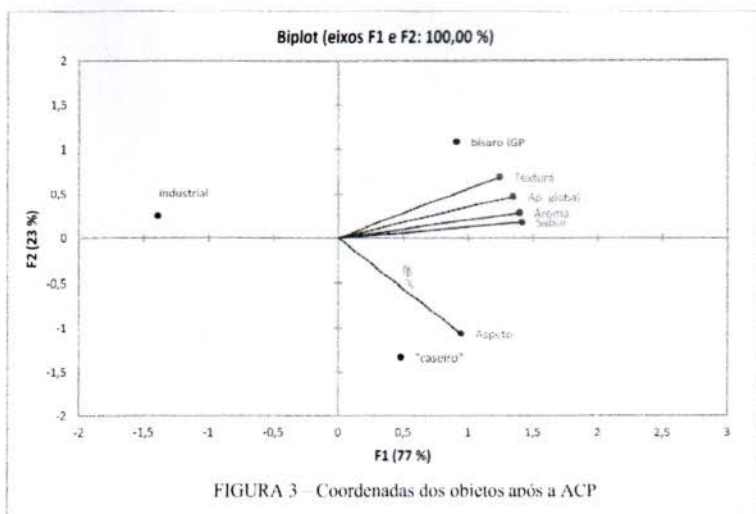
As características sensoriais: aroma, textura, sabor e a apreciação global estão correlacionadas, situando-se no primeiro quadrante. O aspeto está no quarto quadrante. As duas primeiras dimensões explicam 100% da variabilidade, sendo 77% concentrada na primeira dimensão e 23% na segunda dimensão (FIGURA 2).



A FIGURA 3, é um mapa fatorial segundo a configuração dos objetos (tipos de chouriças). Os pontos estão todos próximos do primeiro eixo cartesiano porque 77% da variabilidade está concentrada na primeira dimensão. Da sua análise, verifica-se que os diferentes tipos de chouriça foram identificados pelos provedores, formando grupos bem separadas, estando a chouriça de carne bisaro IGP no primeiro quadrante; o industrial no segundo quadrante e o "caseiro" no quarto quadrante.

A chouriça de carne de Vinhais IGP está associada a um melhor, sabor, aroma, textura e apreciação global. A chouriça "caseira", está associado a um melhor aspeto. A chouriça industrial foi o que apresentou valores mais baixos na escala de preferências pelos provadores quanto ao aspeto e valores intermédios, quanto sabor, aroma, textura e apreciação global.

As análises de variância uni e multivariada indicaram diferenças significativas ($P < 0,05$) nas características dos três tipos de chouriças estudadas.



CONCLUSÕES

Com este trabalho concluímos que a chouriça de carne IGP está associada a um melhor, aroma, sabor, textura e apreciação global. A chouriça "caseira", está associado a um melhor aspeto. A chouriça de carne industrial foi o que apresentou valores mais baixos na escala de preferências pelos provadores quanto ao aspeto e valores intermédios, quanto sabor, aroma, textura e apreciação global.

As características sensoriais da chouriça de carne são um indicador da qualidade.

As informações obtidas geraram dados que, poderão ser tidos em conta pelos produtores e indústrias de produção de chouriças na sua estratégia de marketing e comercialização.

Em trabalhos futuros dever-se-ão estudar outros sistemas de exploração, outras técnicas de fabrico e usar um painel de provadores treinados.

BIBLIOGRAFIA

- 1 FAO, 2014. *La ganadería y el medio ambiente*. In: <http://www.fao.org/livestock-environment/es/>, consultado em 23/4/2014.
- 2 INE, 2014. *Balança Alimentar Portuguesa - 2008-2012*. In: <http://www.pcprobe.com/wp-content/uploads/2014/04/Balan%C3%A7a-Alimentar-Portuguesa-.pdf>. Página criada: Quarta-Feira, 2 Abril 2014 14:48 GMT.
- 3 IACA, 2013. *Anuário 2013*. Associação Portuguesa dos Industriais de Alimentos Compostos para Animais. Lisboa.
- 4 ADDINSOFT, 2015. *Tutorials: Running a Generalized Procrustes Analysis (GPA) with XLSTAT*. In: <http://www.xlstat.com/en/learning-center/tutorials/generalized-procrustes-analysis-with-xlstat-mx.html>, consultado em 15 de maio de 2015.