

Marieta Amélia Martins de Carvalho
Mountain Research Centre (CIMO), School of Agriculture, Polytechnic Institute of Bragança, Campus St^a Apolónia,
Apartado 1172,5301-854 Bragança, Portugal: carvalho@ipb.pt

Introdução e objetivos

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 riqueza (FAO, 2014).

O valor acrescentado à carne fresca através de produtos de salcharia é muito elevado, principalmente aqueles que possuem as designações IGP (indicação Geográfica Protegida) e DOP (Denominação de Origem Protegida).



Este trabalho tem como objetivos:

Fazer o perfil sensorial da chouriça de carne de Vinhais IGP por um painel de provadores semi-treinado;

Comparar as características sensoriais da chouriça de carne: de Vinhais IGP, da raça Bísara não certificada e industrial.

Enumerar alguns desafios e propostas de melhoria para aumentar o rendimento dos produtores de chouriça de carne de Vinhais IGP.



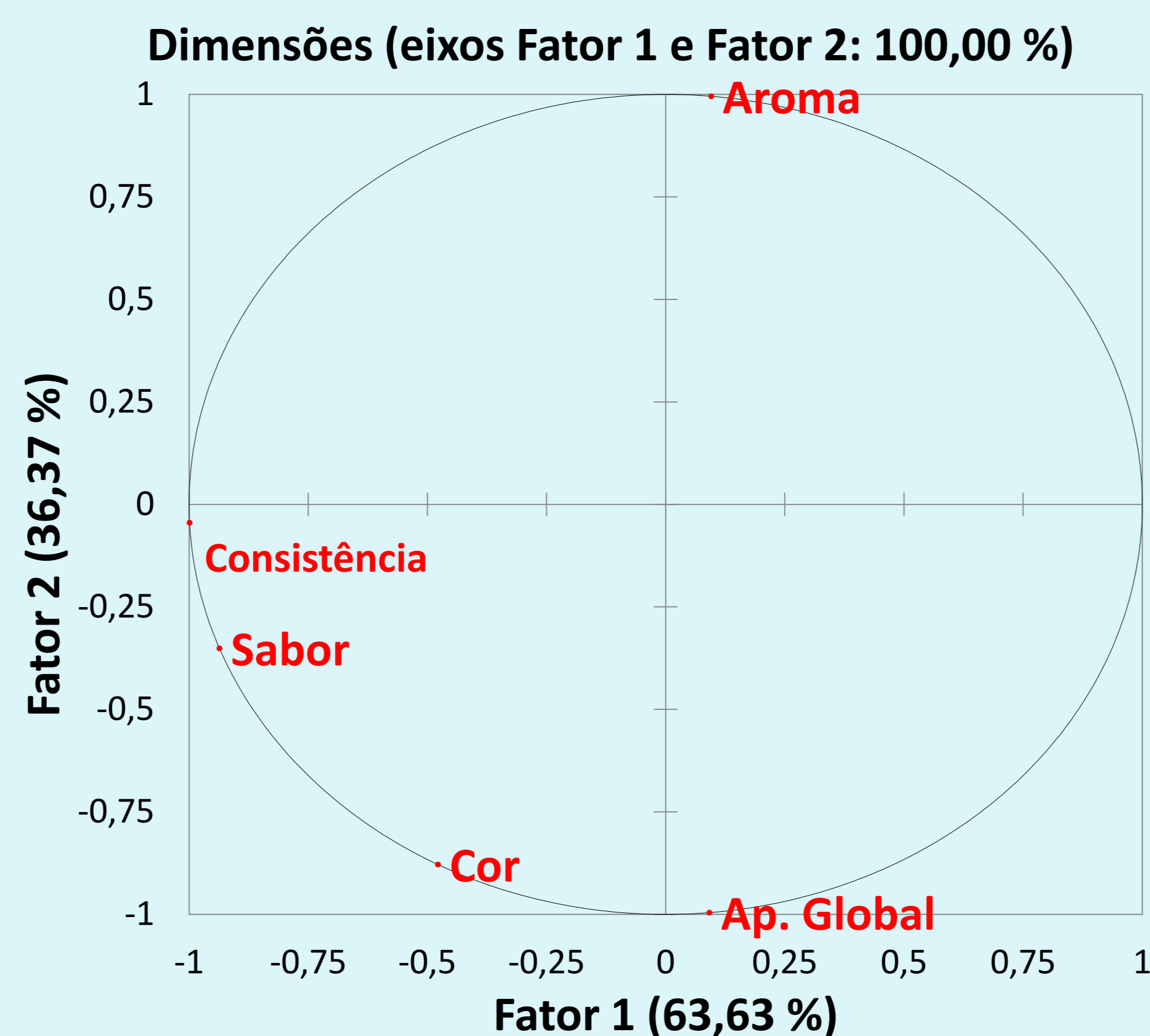
Metodologia

utilizamos a bibliografia publicada e fizemos a análise sensorial por um painel de provadores semi-treinado.

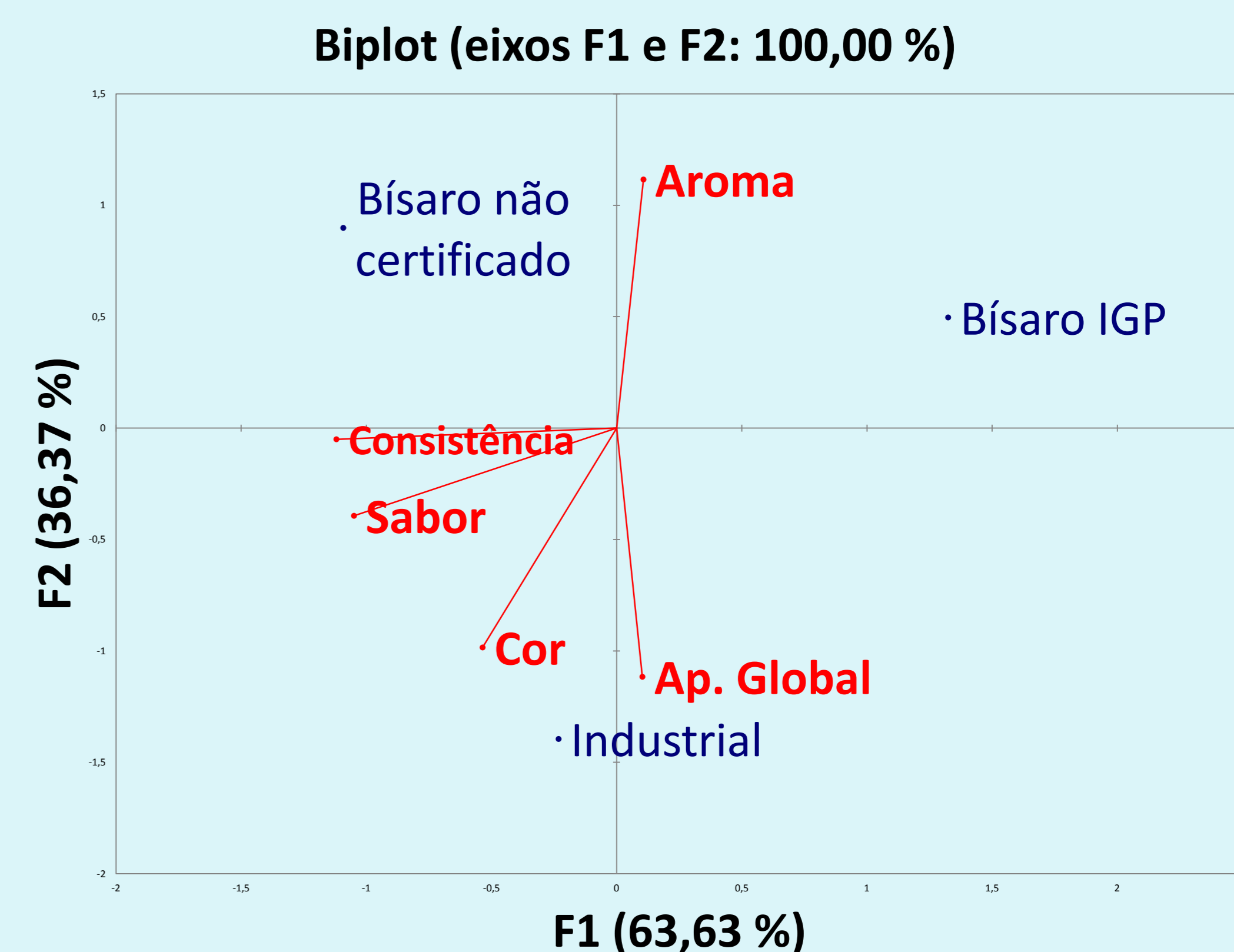
As características estudadas foram: cor, aroma, consistência, sabor e apreciação global. O método de análise sensorial utilizado foi a Análise Descritiva Quantitativa (ADQ), utilizando um painel de 31 provadores semi-treinado, usando uma escala de valores de preferência de 0 a 10 pontos.

Para a análise dos dados, utilizamos o programa estatístico XLSTAT 2015.1.02 - Análise Procrustes Generalizada (GPA).

Resultados



Círculo das correlações entre as dimensões e os fatores



Coordenadas dos objetos após ACP

Conclusões e sugestões

Os provadores conseguiram identificar e separar as diferentes chouriças estudadas. A chouriça que obteve melhores classificações foi a chouriça de Bísaro IGP, seguindo-se a de Bísaro não certificada e por último a chouriça industrial.

A chouriça de porco Bísaro IGP foi considerada como tendo um melhor aroma, valores intermédios quanto à apreciação global e os valores mais baixos na escala de preferências dos provadores quanto à consistência, sabor e cor.

As características sensoriais da chouriça são um indicador de qualidade.

A análise sensorial pode ser utilizada para avaliar a qualidade e autenticidade das chouriças.

As informações obtidas geraram dados que, poderão ser tidos em conta pelos produtores e industriais de chouriça 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:FAO, 2014. *La ganadería y el medio ambiente*. In: <http://www.fao.org/livestock-environment/es/>, consultado em 15 de Maio de 2014.