

Rodrigues^{1,2}, S., Vasconcelos², L.; Pereira², E., Teixeira^{1,2}, A. e Sousa², F.
¹CIMO. ²Instituto Politécnico de Bragança, Campus de Santa Apolónia, 5300-253 Bragança, Portugal; srodrigues@ipb.pt

Introdução

Enchidos tradicionais portugueses são produtos únicos

Origem em áreas geográficas associados ao seu nome comercial (forte ligação a esta região)

Qualidade influenciada pela raça dos animais, sistema de produção, clima, indústria, tecnologia

Chouriças de carne de Vinhais são um exemplo desses enchidos e têm marca IGP

Caderno de especificações, chouriças de Vinhais IGP, tempo de cura de 35 dias, consumo em cru

É tradicional o consumo de chouriças de carne com menor tempo de cura e por isso consumidas após tratamento térmico, usualmente grelhadas ou assadas na brasa



Objetivos

Caracterização sensorial por painel de provadores de chouriças de carne de acordo com a receita da chouriça de carne de Vinhais (IGP) nas quais se alterou o tempo de cura para averiguar a possibilidade de criação de um novo produto com marca IGP, chouriça de carne de Vinhais para assar.

Material e Métodos

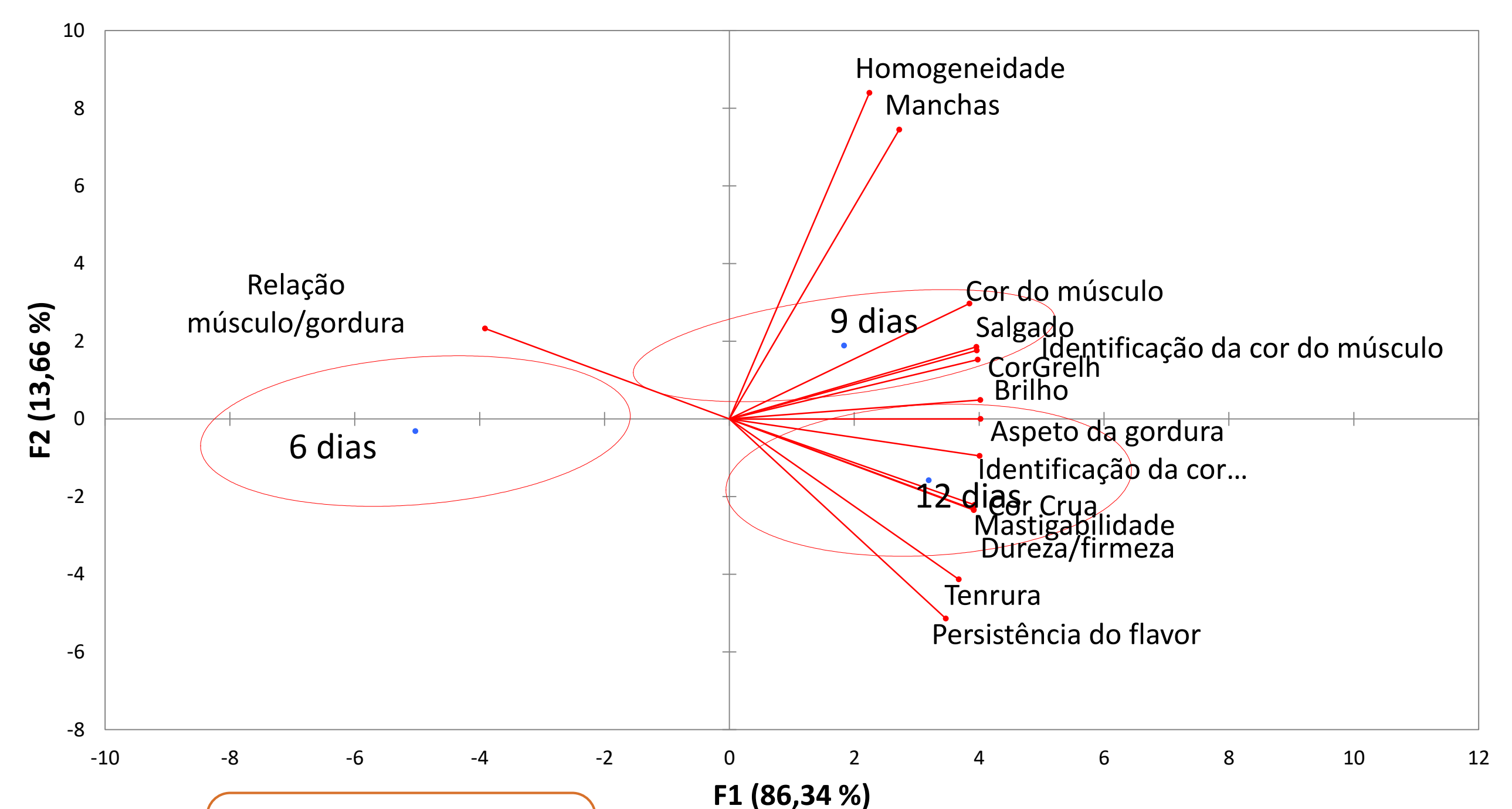
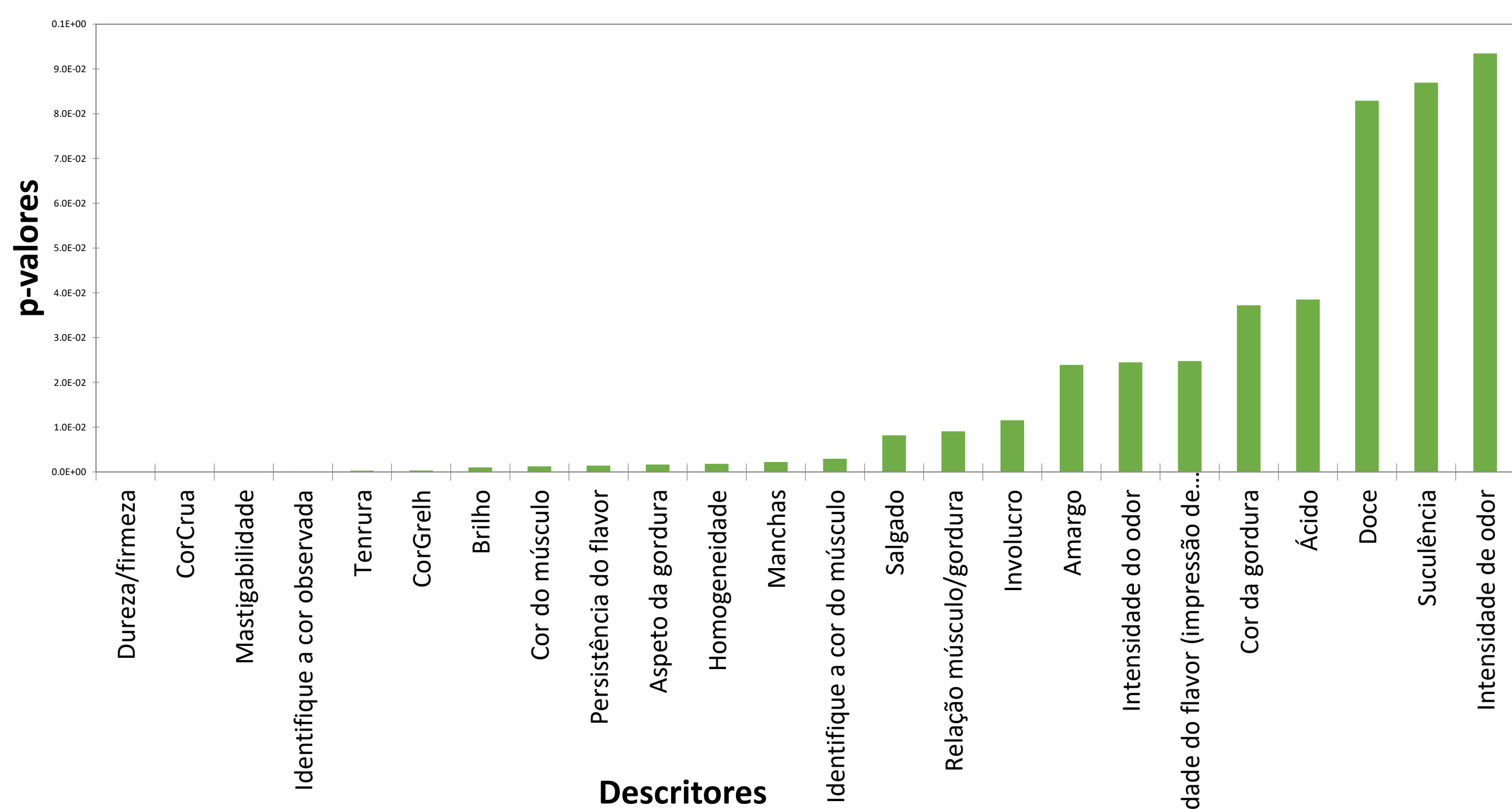
Chouriças de carne de Vinhais com 6, 9 e 12 dias de cura

Painel de provadores treinado

NP-ISO-8586-1. (2001). Norma Portuguesa ISO 8586-1

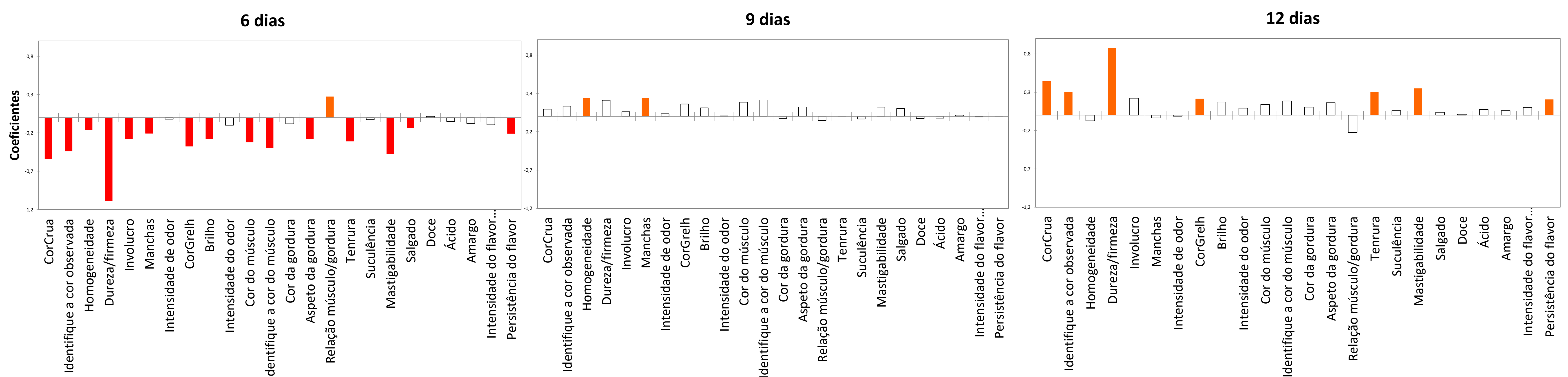
Caracterização dos produtos - XlStat

Resultados



Perfis sensoriais

Poder discriminatório por descritor



Coefficientes positivos e negativos que discriminam significativamente tempos de cura diferentes

Conclusões

Os resultados mostram que 13 dos 24 atributos avaliados possuem poder discriminatório significativo sobre as chouriças com diferentes tempos de cura. As chouriças com 12 dias de cura eram mais firmes e duras, tinham cor mais escura, mastigabilidade mais difícil, e apresentaram uma maior persistência do flavor. As chouriças com 9 dias de cura apresentaram maior heterogeneidade e maior presença de manchas. As chouriças com 6 dias de cura apresentaram significativamente predominância do músculo relativamente à gordura, maior tenrura, maior homogeneidade, e os menores valores de firmeza, cor, mastigabilidade, brilho, persistência do flavor, cor do músculo mais clara, aspecto da gordura mais opaca, menos manchas, cor do músculo mais rosada, gosto salgado menos intenso e involucro mais intacto.

Agradecimentos

Este trabalho insere-se no projeto “APOIO AO EMPREENDEDORISMO DO SETOR AGROALIMENTAR EM TERRAS DE TRÁS-OS-MONTES” (operação NORTE-02-0651-FEDER-000066), num protocolo entre o Laboratório de Análise Sensorial (LAS) e a Associação Nacional de Criadores de Suínos da raça Bisara (ANCSUB).