

CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS DE CHOURIÇAS DE CARNE DE PORCO BÍSARO. EFEITO DA ALTERAÇÃO DOS NÍVEIS DE SAL E DO TEMPO DE CURA

Rodrigues, S., Grandó, C., Vasconcelos, L., Pereira, E. e Teixeira, A.



Introdução



Objetivo

Caracterização sensorial de chouriças de carne de porco Bísaro, através de uma análise descritiva quantitativa por painel de provadores:

- Quatro formulações relativas aos níveis de sal: 2% NaCl, 1,5% NaCl + 0,5% KCl, 1,5% Sub4Salt + 0,5% NaCl, 0,5% Sub4Salt + 1,5% NaCl
- Tempos de cura: 7 e 14 dias

Material e Métodos

Atributos avaliados:

- aparência (cor exterior e interior)
- odor (intensidade antes e depois do corte)
- gosto (salgado, amargo e metálico)
- textura (firmeza percebida pelos polegares e dureza, suculência e mastigabilidade na boca)
- flavor (sensação de conjunto, intensidade e persistência)

Cinco amostras de cada formulação foram avaliadas considerando as formulações de sal em duas sessões para cada tempo de cura

As amostras foram avaliadas por um painel de provadores treinado de 10 elementos



Normas Portuguesas, usando uma escala de 7 pontos



Dados submetidos a uma Análise de Procrustes Generalizada (APG)

Referências

1. NP-ISO-8586-1, 2001.

Agradecimentos



Resultados

Quadro 1: Resíduos, fatores de transformação de escala e variância explicada pelos fatores F1 e F2 por provador

Provador	Resíduo	FTE	F1	F2
P1	2,565	1,391	67,716	8,614
P2	1,877	1,084	81,750	4,248
P3	1,441	1,144	82,309	5,832
P4	1,169	1,080	90,478	1,430
P5	2,091	0,964	83,074	6,248
P6	1,087	0,941	87,931	3,704
P7	1,886	0,802	77,016	9,735
P8	2,264	1,325	73,684	3,644
P9	1,449	0,822	78,377	4,755
P10	3,754	0,917	78,909	5,690

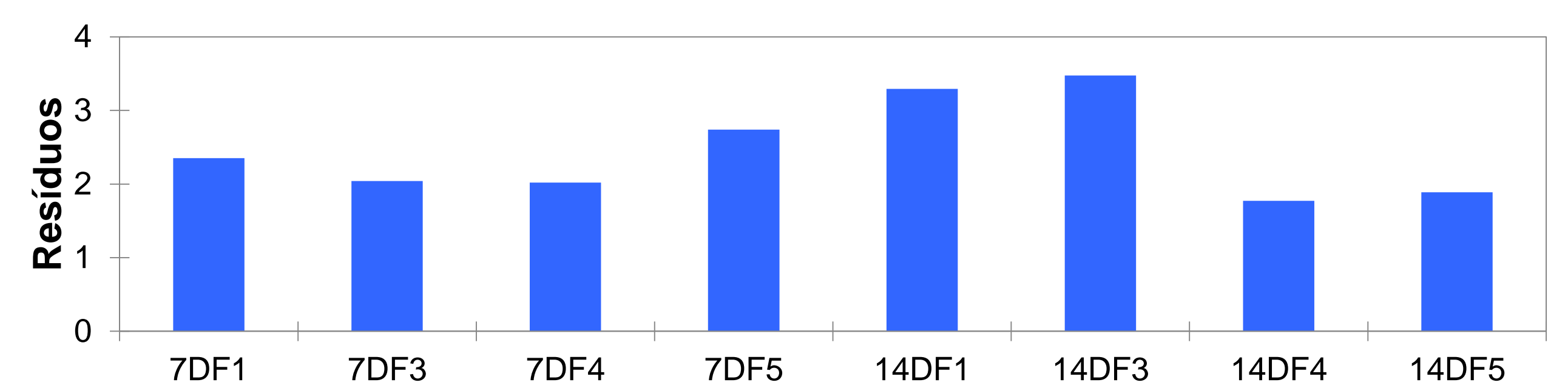


Figura 1. Resíduos por tempo de cura e formulação

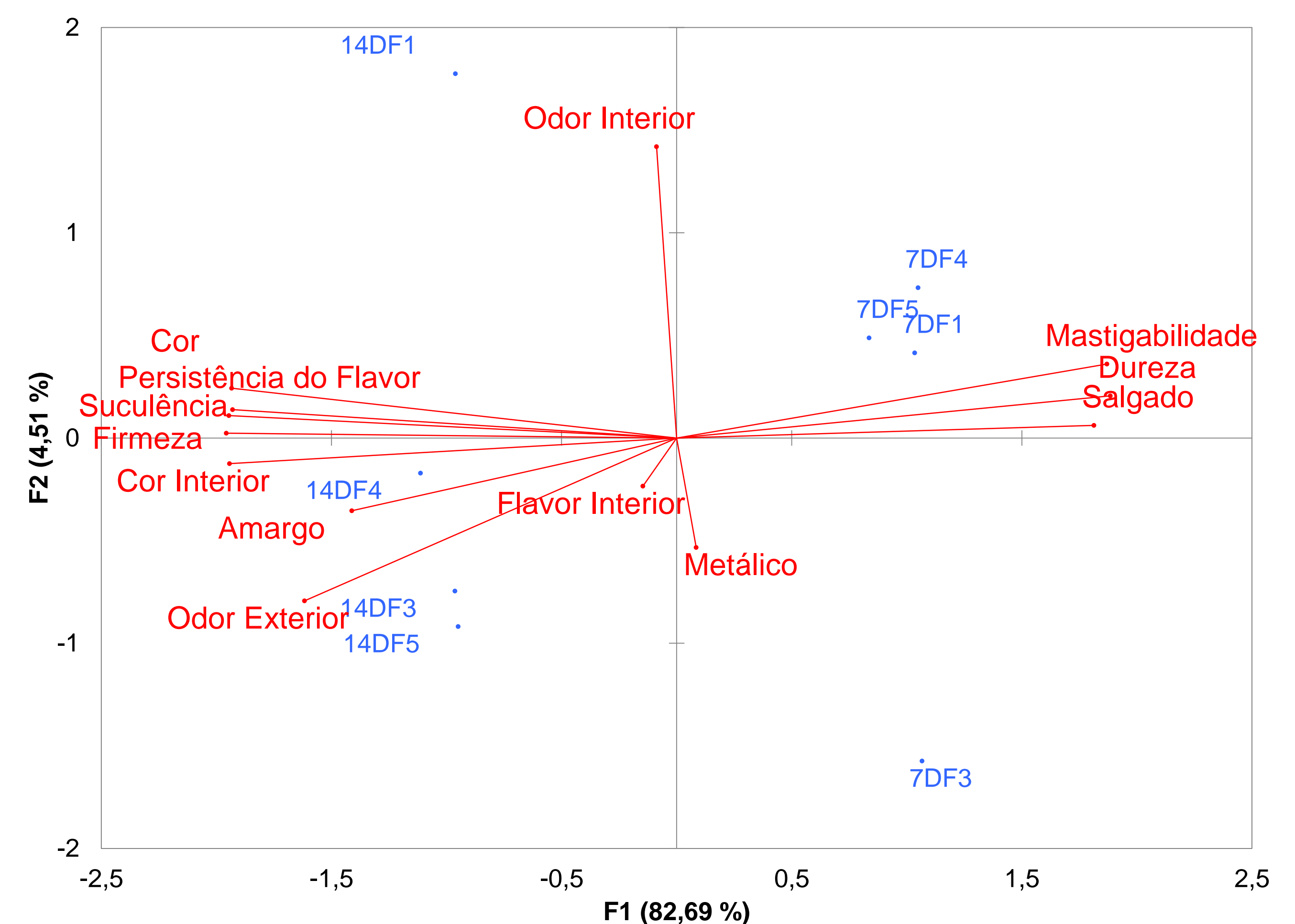


Figura 2: Representação conjunta das coordenadas das chouriças em estudo e da correlação entre os atributos sensoriais e os fatores F1 e F2.

A APG destacou diferenças entre chouriças com tempos de cura distintos, mas não tanto entre formulações de sais. As chouriças com 14 dias de cura terão maiores valores para a cor, apresentando uma cor mais escura, odores mais intensos, mais amargas, mais firmes, mais suculentas e com uma persistência de flavor maior, enquanto as chouriças com 7 dias de cura foram mais duras, apresentaram uma mastigabilidade mais difícil e foram mais salgadas.

Considerações finais



Características físico-químicas e microbiológicas!!

Conservação do produto!!

Preferências dos consumidores!!