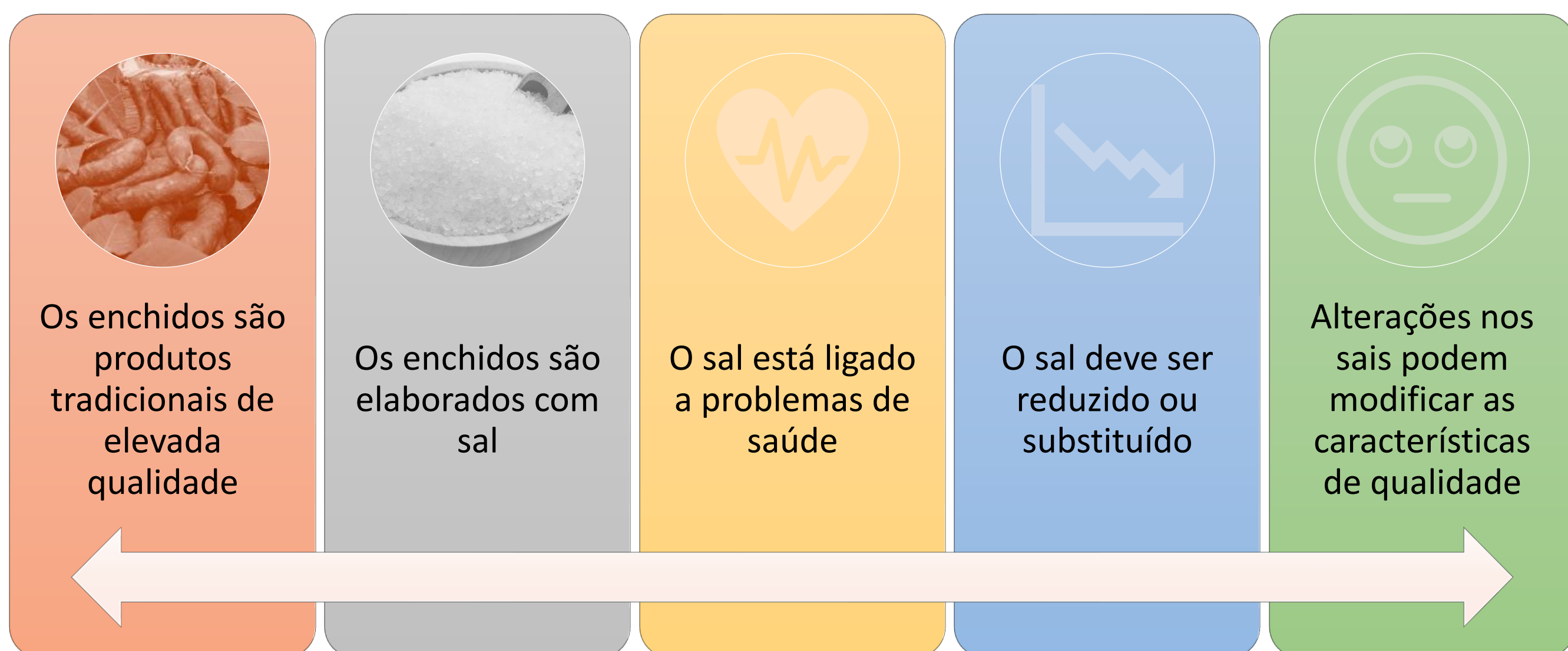


EFEITO DA ALTERAÇÃO DOS NÍVEIS DE SAL NAS CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS DE CHOURIÇAS DE CARNE EM 2 TEMPOS DE CURA

Rodrigues^{1,2}, S.; Grandó², C.; Vasconcelos², L.; Pereira², E. e Teixeira^{1,2}, A.
¹CIMO. ²Instituto Politécnico de Bragança, Campus de Santa Apolónia, 5300-253 Bragança, Portugal; srodrigues@ipb.pt



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) e Caracterização dos produtos

Referências

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

Agradecimentos



Resultados

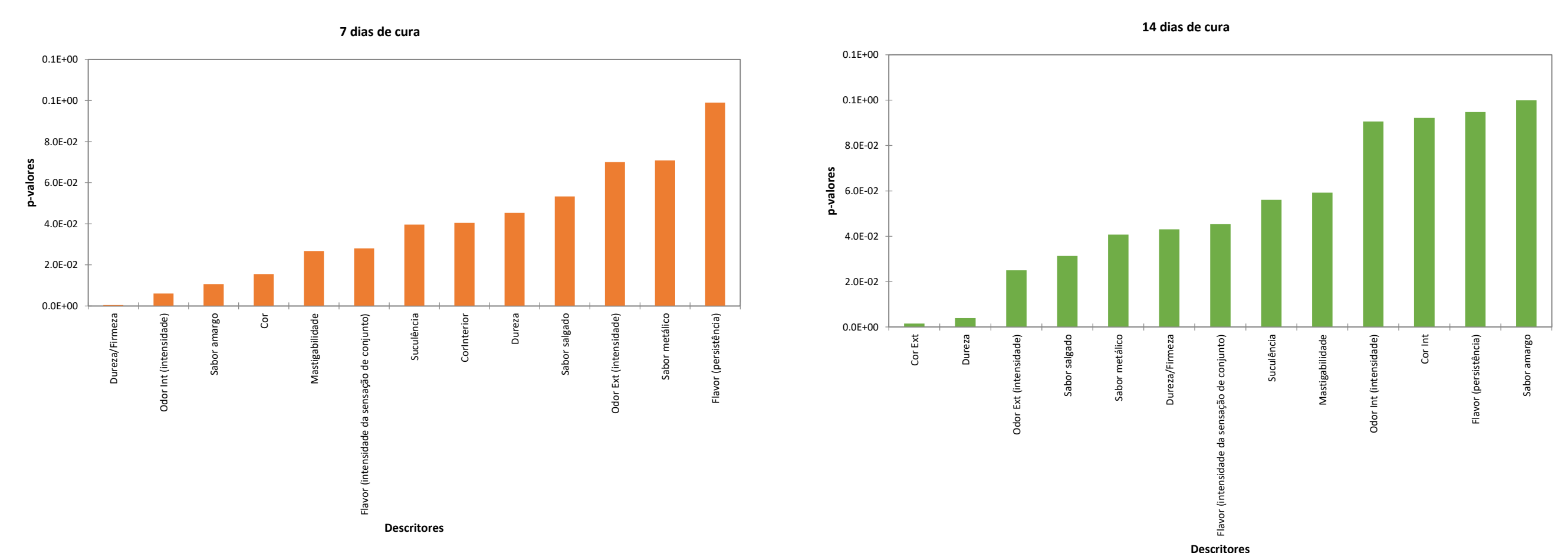


Figura 1: Poder discriminatório por descritor para as chouriças elaboradas com diferentes níveis de sal (com 7 e 14 dias de cura)

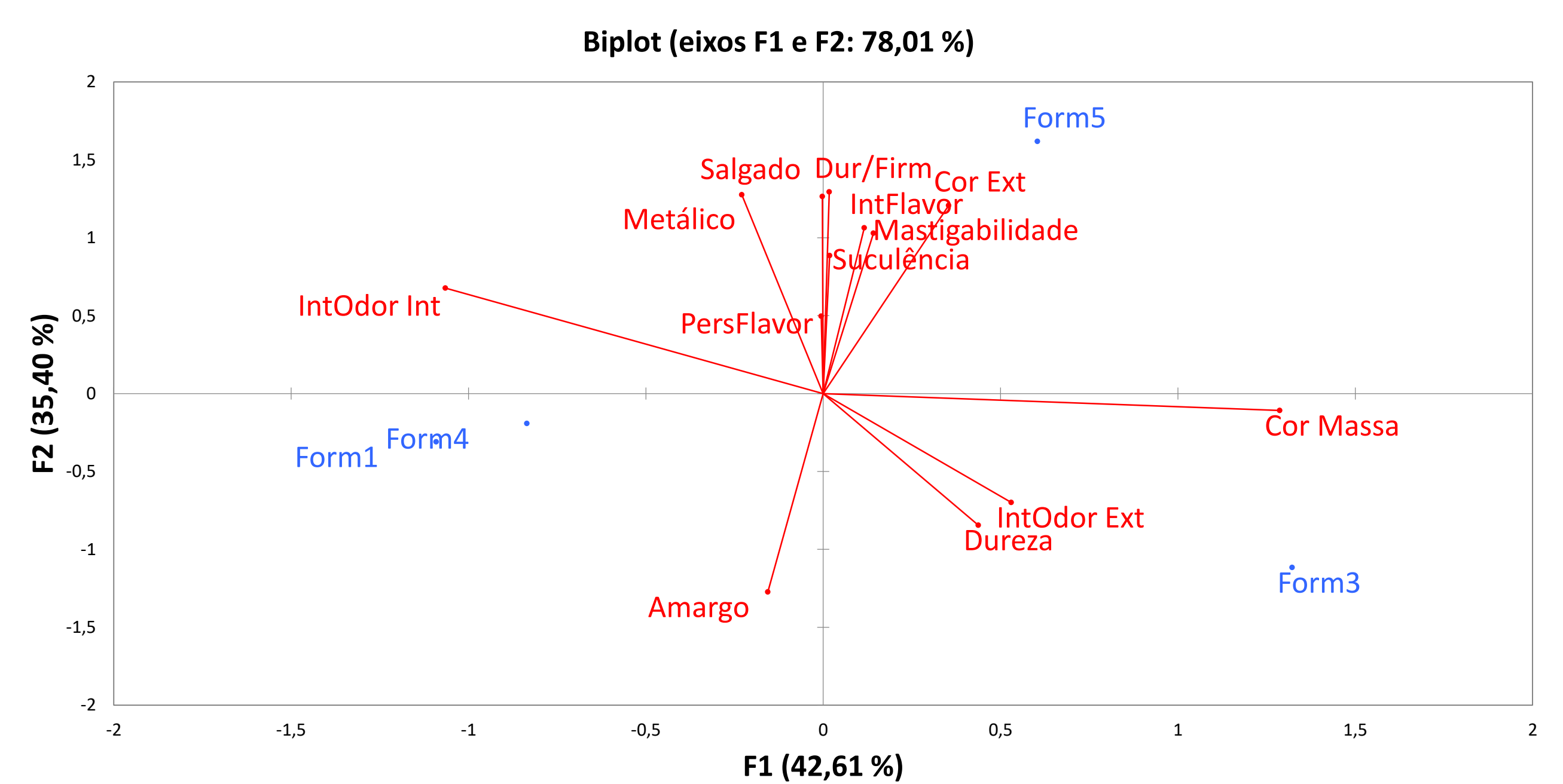


Figura 2. Configuração consenso: representação conjunta da correlação entre os atributos sensoriais e F1 e F2; e coordenadas das chouriças com 7 dias de cura em análise

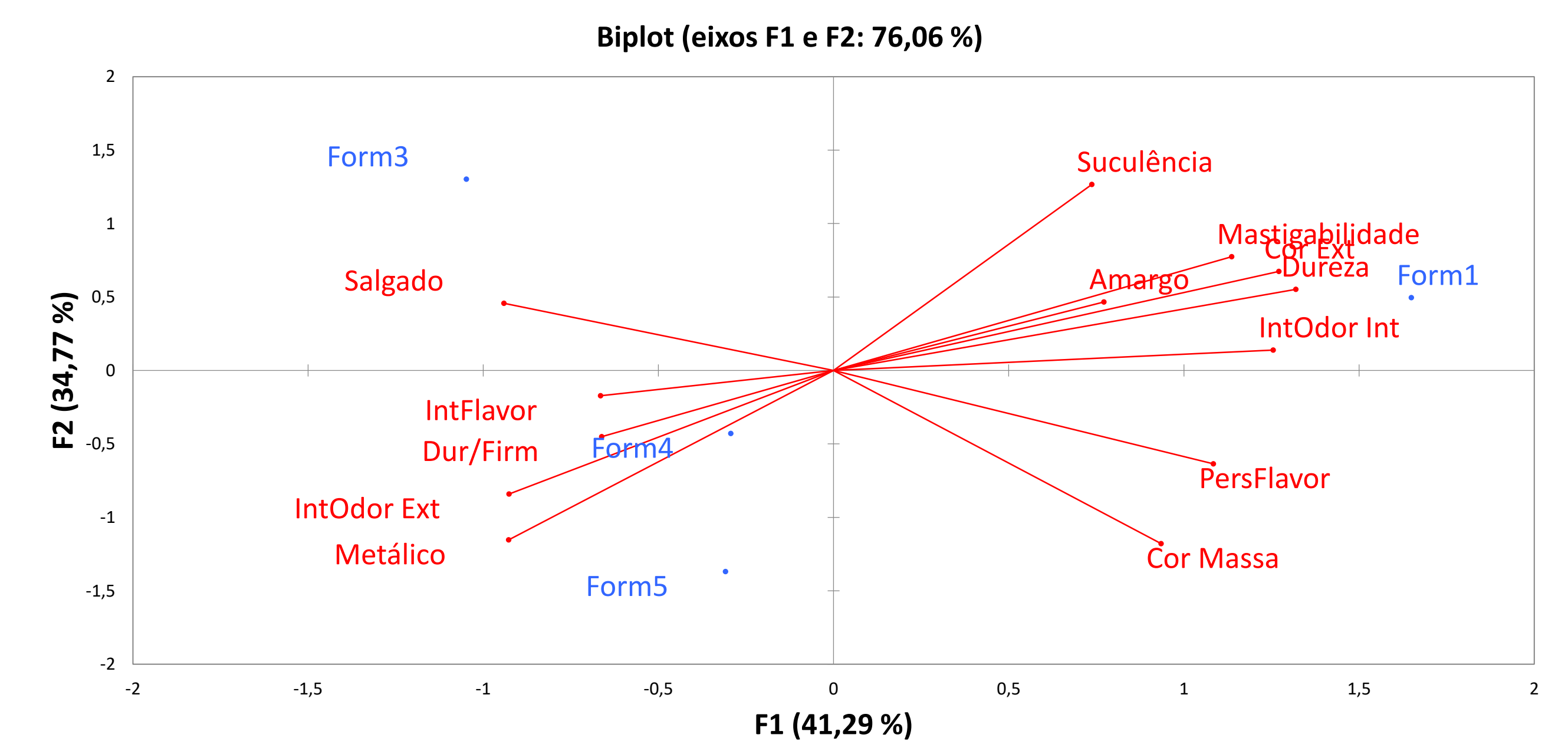


Figura 2: Configuração consenso: representação conjunta da correlação entre os atributos sensoriais e F1 e F2; e coordenadas das chouriças com 14 dias de cura em análise

Os resultados da APG destacam algumas características nas diferentes formulações de chouriças. No entanto, apenas a firmeza sentida pelos polegares apresentou um poder discriminatório entre salsichas com menor tempo de maturação. Por sua vez, a cor externa foi o único atributo com poder discriminatório significativo nas chouriças com maior tempo de maturação. Os resultados obtidos indicam que os provadores não detetam diferenças muito significativas nas características sensoriais quando se alteram os níveis de sal nas formulações de chouriças de carne o que pode ser importante na produção de produtos mais saudáveis.

Considerações finais

