



**Avaliação sensorial de "Carne Marinhoa
DOP"**

www.aquimisa.pt

N.º da Amostra 11_295997 – Rev. 1

Tiago Beirão

Responsável Técnico

ÍNDICE

INTRODUÇÃO

1. METODOLOGIA

1.1. Referências

1.2. Painel de provadores

1.3. Preparação e apresentação da amostra

1.4. Atributos e escala

1.5. Tratamento estatístico

2. RESULTADOS

3. ANEXO

INTRODUÇÃO

Apresentam-se os resultados obtidos após a amostra de CARNE MARINHOA DOP ter sido submetida a um painel de 6 provadores treinados na avaliação sensorial.

1. METODOLOGIA

1.1. REFERÊNCIAS

- PE-O 201 "Procedimento para a realização de avaliação sensorial de presunto curado"
- ISO 4121:2003 "Análise sensorial. Directrizes para a utilização de escalas de respostas quantitativas"

1.2. PAINEL DE PROVADORES

A análise foi realizada por um painel composto por 6 provadores. Esses provadores estão qualificados (seleccionados e treinados) de acordo com os PE- O 100 "Procedimento para a selecção de candidatos para a formação de um painel de provadores treinados", e PE – O 101 "Procedimento para a formação e qualificação de um painel de provadores treinados", e são membros do painel de provadores de AQUIMISA, S.L. A qualificação dos provadores está baseada na repetibilidade, reprodutibilidade e coerência entre os membros do painel.

1.3. PREPARAÇÃO E APRESENTAÇÃO DA AMOSTRA

O laboratório recebeu a amostra de carne apresentada em vários pedaços de aproximadamente 3 cm de espessura, embalados em vácuo.

Para a avaliação sensorial do aspecto do produto cru, os provadores avaliaram um pedaço de carne inteiro.

Para a preparação da prova sensorial cozinhada, cortaram-se as amostras em cubos de aproximadamente 3 cm, e foram cozinhadas numa grelha ligeiramente untada com óleo de girassol.

A prova foi realizada numa sala de prova da Aquimisa,SL. que cumpre com os requisitos definidos na instrução interna IT-101 Sala de provas.

Data da prova	Hora da prova	Temperatura (°C) da sala de provas	Humidade relativa (%) da sala de provas
24-11-2011	13:00	22.0°C	54.0%

1.4. ATRIBUTOS E ESCALA

Os atributos avaliados e a escala utilizada estão apresentados abaixo:

ATRIBUTOS		
AMOSTRA CRUA	ASPECTO	Cor da carne
		Cor da gordura
		Brilho
	CHEIRO	Qualidade
		Intensidade
AMOSTRA COZINHADA	ASPECTO	
	CHEIRO	Qualidade
		Intensidade
	SABOR	Qualidade
		Intensidade
	TEXTURA	Firmeza
		Suculência
		Pastosidade

ESCALA	
1	Completamente defeituoso
2	Com defeitos importantes a defeitos muito importantes
3	Com desvios perceptíveis a defeitos perceptíveis
4	Com desvios ligeiramente perceptíveis ou ligeiros defeitos
5	Típico, com desvios de pouca importância
6	Perfeito

1.5. TRATAMENTO ESTATÍSTICO

Com a pontuação obtida pelos provadores calculou-se a média por cada atributo, atribuindo a cada atributo uma categoria segundo a média obtida:

PONTUAÇÃO	CATEGORIA
Entre 1 a 1,9 inclusive	Completamente defeituoso
Entre 2 a 2,9 inclusive	Com defeitos importantes a defeitos muito importantes
Entre 3 a 3,9 inclusive	Com desvios perceptíveis a defeitos perceptíveis
Entre 4 a 4,9 inclusive	Com desvios ligeiramente perceptíveis ou ligeiros defeitos
Entre 5 a 5,9 inclusive	Típico, com desvios de pouca importância
6	Perfeito

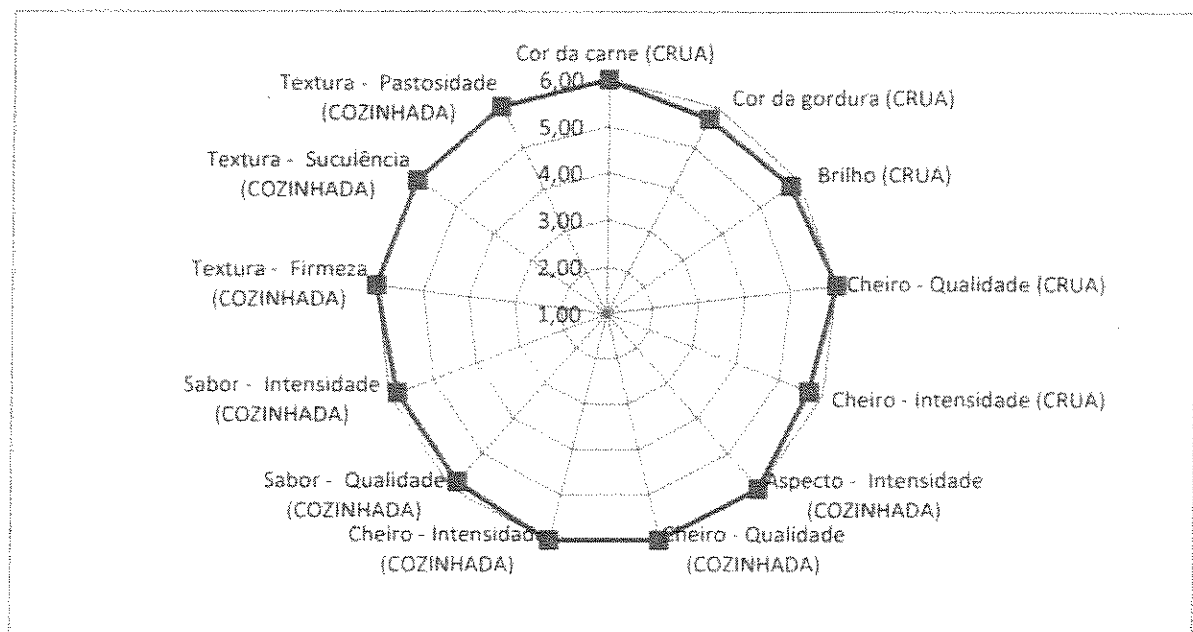
As pontuações dadas pelos provadores para cada atributo não deverão definir mais de um ponto da média, para garantir desta maneira a coerência do painel.

Será apresentada numa tabela os defeitos detectados em cada atributo com exceção dos atributos que foram classificados com "Perfeito".

2. RESULTADOS

Apresentam-se de seguida as médias obtidas para cada atributo e a categoria em que se inclui:

ATRIBUTOS			PONTUAÇÃO	CATEGORIA
AMOSTRA CRUA	ASPECTO	Cor da carne	6,0	Perfeito
		Cor da gordura	5,7	Típico, com desvios de pouca importância
		Brilho	5,8	Típico, com desvios de pouca importância
	CHEIRO	Qualidade	6,0	Perfeito
		Intensidade	5,7	Típico, com desvios de pouca importância
AMOSTRA COZINHADA	ASPECTO		6,0	Perfeito
	CHEIRO	Qualidade	6,0	Perfeito
		Intensidade	6,0	Perfeito
	SABOR	Qualidade	5,8	Típico, com desvios de pouca importância
		Intensidade	5,8	Típico, com desvios de pouca importância
	TEXTURA	Firmeza	6,0	Perfeito
		Suculência	6,0	Perfeito
		Pastosidade	6,0	Perfeito



Indicam-se em seguida os defeitos detectados para cada atributo:

ATRIBUTOS			DEFEITOS
AMOSTRA CRUA	ASPECTO	Cor da carne	-----
		Cor da gordura	-----
		Brilho	-----
	CHEIRO	Qualidade	-----
		Intensidade	Desvios de pouca importância
AMOSTRA COZINHADA	ASPECTO		-----
	CHEIRO	Qualidade	-----
		Intensidade	-----
	SABOR	Qualidade	-----
		Intensidade	-----
	TEXTURA	Firmeza	-----
		Suculência	-----
Pastosidade		-----	

3. ANEXO

FICHA DE PROVA PARA ANÁLISE SENSORIAL DE CARNE FRESCA DE VACA									
DATA DE REALIZAÇÃO DA PROVA:					CÓDIGO N.º:				
NOME DE APELIDO DO PROVADEUR:					IDENTIFICAÇÃO:				
AMOSTRA CRUA	ASPECTO	COR	1	2	3	4	5	6	OBSERVAÇÕES
		BRILHO	1	2	3	4	5	6	
	CHEIRO	QUALIDADE	1	2	3	4	5	6	
INTENSIDADE		1	2	3	4	5	6		
AMOSTRA COZINHADA	ASPECTO	QUALIDADE	1	2	3	4	5	6	
		INTENSIDADE	1	2	3	4	5	6	
	CHEIRO	QUALIDADE	1	2	3	4	5	6	
		INTENSIDADE	1	2	3	4	5	6	
	SABOR	QUALIDADE	1	2	3	4	5	6	
		INTENSIDADE	1	2	3	4	5	6	
		TEXTURA	FIRMEZA	1	2	3	4	5	6
		SUCULENÇA	1	2	3	4	5	6	
		PASTOSIDADE	1	2	3	4	5	6	

1 - A ESCALA DE 1 A 6 É PARA AVALIAR A PERCEÇÃO DE MAIORES DEVIOS NA AMOSTRA

Assinatura: _____