



Universidade Federal
de Campina Grande

I Semana Acadêmica da Engenharia de Alimentos de Pombal

Resumo de Trabalho Científico



Avaliação sensorial quanto ao sabor, aroma, textura e aceitação global de patês de ricota temperadas com especiarias

Jessyka Silva da COSTA, Pierre Alexandre Travasso de OLIVEIRA, Yolanda Abrantes PALETOT, André Leandro da SILVA, Gerla Castello Branco CHINELATE

Jessyka Silva da Costa

Graduanda do Curso de Engenharia de Alimentos, Centro de Ciências e Tecnologia Agroalimentar

Universidade Federal de Campina Grande, Campus de Pombal, 58840-000

Pombal-PB. E-mail: gerla@ccta.ufcg.edu.br

A ricota é um produto de origem italiana fabricada por meio de precipitação ácida para separação das proteínas do soro do leite. É um tipo de queijo com baixo teor de gordura e alto teor de soro-proteínas, que são em geral, mais nutritivas que as proteínas dos queijos normais. Patê é um produto cozido, com tradições gastronômicas importantes e com características sensoriais bastante apreciadas. Este trabalho teve como objetivo a elaboração e caracterização de patê ricota temperada produzido com a adição de vários sabores diferentes como a pimenta calabresa (A), azeitona (B), cebola, alho e salsa (C), orégano (D), e salsinha (E). O presente trabalho foi desenvolvido no Laboratório de Leite e Derivados, UATA/CCTA/UFCG, *campus* de Pombal e contou com a participação de 60 provadores não treinados. Os provadores receberam as amostras codificadas com numeração distinta (três dígitos) e os atributos cor, sabor, textura e aceitação global, foram avaliadas por meio de uma escala hedônica de nove pontos (onde: 1= desgostei muitíssimo; 5 = não gostei nem desgostei e 9 = gostei muitíssimo). Os resultados a seguir expressam a amostra, a escala hedônica atribuída pelo provador e o percentual para cada atributo avaliado: com relação à avaliação da cor: A=7 (gostei moderadamente), com 27%; B=8 (gostei muito), 23%; C= 7 (gostei moderadamente), 33%; D= 8 (gostei muito), 40%; E= 8 (gostei muito), 33%. Para o atributo sabor A=7 (gostei moderadamente), com 23%, B=7 (gostei moderadamente), 17%; C= 8 (gostei muito), 27%; D= 7 (gostei moderadamente), 27%, E= 8 (gostei muito), 23%. Para o atributo textura: A=8 (gostei muito), 40%, B=8 (gostei muito), 43%; C= 8 (gostei muito), 53%; D= 8 (gostei muito), 47%, E= 8 (gostei muito), 47%. Para a aceitação global obtiveram os seguintes resultados: A= 8 (gostei muito) com 17%, B = 7 (gostei moderadamente) com 20%, C= 7 (gostei moderadamente) com 20%, D=8 (gostei muito) com 30%, E=7 (gostei moderadamente) com 23% dos provadores. Conclui-se que as cinco formulações de patê de ricota temperada com especiarias, com a proposta de se obter produtos diferenciados, obtiveram muito boa aceitação.

Palavras-chave: ricota, patê, aceitabilidade sensorial, especiarias.

