



II Congresso das Agrárias

16 - 18 de Novembro 2017 | Elvas

LIVRO DE RESUMOS

Ficha Técnica

Título: Livro de Resumos do II Congresso Nacional das Escolas Superiores Agrárias

Editores: Comissão Especializada das Escolas Superiores Agrárias do CCISP

Tiragem: 240 exemplares

ISBN: 978-989-8806-23-9

Depósito Legal: 433984/17

P 1605 | AVALIAÇÃO SENSORIAL DE INFUSÕES COM DIFERENTES MISTURAS DE LIPPIA ALBA E SYZYGIUM AROMATICUM

Nuno Rodrigues¹; Danielle Batista²; José Alberto Pereira¹; Franceli Silva²

1 - Centro de Investigação de Montanha (CIMO), Escola Superior Agrária, Instituto Politécnico de Bragança; 2 - Centro de Ciências Agrárias, Ambientais e Biológicas, Universidade Federal do Recôncavo da Bahia (UFRB)

PORTUGAL | BRASIL

Resumo: Na atualidade, existe uma tendência crescente para o consumo de infusões preparadas a partir de diferentes matérias-primas, sendo a mistura de elas uma opção frequente. Contudo, para proporcionar uma maior satisfação a quem as ingere, as quantidades e proporções das misturas deve previamente ser estudada do ponto de vista sensorial. Assim, o presente trabalho teve como principal objetivo proceder à avaliação sensorial infusões obtidas a partir de diferentes misturas de lipia (*Lippia alba*) e de cravo (*Syzygium aromaticum*) nomeadamente: Infusão 1 (I₁): 25% de cravo e 75% de lipia; Infusão 2 (I₂): 50% de cravo e 50% de lipia; Infusão 3 (I₃): 75% de cravo e 25% de lipia; Infusão 4 (I₄): 100% de cravo; e Infusão 5 (I₅): 100% de lipia, para verificar a que apresenta maior aceitação. As infusões foram preparadas à razão de 10g de mistura de plantas/L de água, com água a 80°C e deixadas a repousar durante 5 minutos. Posteriormente foram sujeitas à avaliação sensorial por um painel de doze provadores previamente treinado e que avaliou os seguintes aspetos: intensidade de cor, transparência, sensação do aroma, intensidade do aroma, sensação bucal, persistência, amargor, adstringência, doce o picante, numa escala não estruturada de 0 a 10. De acordo com os resultados obtidos, verificou-se que a intensidade de cor variou de 0,7 e 4,3 com os valores superiores a serem registados em I₁ e I₂. A transparência, com valores a oscilar entre 0,8 e 2,7 sendo mais elevada em I₂. A I₃ foi a que apresentou um aroma mais agradável comparativamente às restantes infusões com uma mediana de 7,1, em oposição a I₅ foi a infusão considerada menos agradável de todas as testadas pelo painel. Na avaliação da intensidade de aroma, a I₄ foi a que apresentou maior intensidade de aroma com valores médios de 7 e a I₅ a que apresentou menores valores de intensidade de aroma com 4 de mediana. As I₂ e I₃ apresentaram uma sensação bucal mais agradável, e as I₁ e I₂ a maior persistência. Na sensação

de amargo, as I_2 e I_4 foram as consideradas mais amargas e adstringentes. No que respeita ao doce, a maior intensidade foi detetada em I_2 e I_3 , enquanto a menor correspondeu à I_4 . No picante, a I_4 foi a que apresentou a maior intensidade de picante foi apresentada pela I_4 e a menor pela I_5 . Os aromas sensoriais predominantemente referidos foram o herbal com sensação eucalipto, menta, pinho e erva cortada; aromas doces a mel néctar e aromas cítricos a limão, o que estará relacionado com a composição química dos óleos essenciais das plantas em mistura, como por exemplo o teor em eugenol do cravo que origina sensações de adocicado e o cravacol da lipia como adstringente. De uma maneira geral, a mistura que continha 50% de lipia e 50% de cravo (I_2) foi a preferida pelo painel.

Palavras-chave: Aspeto visual, Aroma, Paladar, Descrição de aromas

CTA1.12