

## AVALIAÇÃO SENSORIAL DE QUEIJO MINAS ARTESANAL DO SERRO

**Juliana de Oliveira Carneiro<sup>1</sup>, Daniela Di Grandi Castro Freitas de Sá<sup>2</sup>, Maria Gabriela Bello Koblitz<sup>1</sup>,  
Ana Carolina Sampaio Dória Chaves<sup>2</sup>  
(julycarneiro@hotmail.com)**

<sup>1</sup> Programa de Pós-graduação em Alimentos e Nutrição, Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro – UNIRO. Rio de Janeiro, Brasil.

<sup>2</sup> Pesquisadora, Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária – EMBRAPA. Rio de Janeiro, Brasil.

O queijo Minas artesanal é produzido a partir de leite cru nas regiões queijeiras tradicionais de Minas Gerais, dentre elas, a região do Serro. Estes queijos se originam a partir de um sistema complexo que resulta em características sensoriais únicas, determinadas pelo local de produção do leite e do queijo e por aspectos climáticas. A maturação destes queijos pode alterar significativamente as características sensoriais do produto e agregar valor. O objetivo deste trabalho foi avaliar sensorialmente amostras de queijo Minas artesanal do Serro, produzidas no verão, por três diferentes produtores. As amostras de queijo foram obtidas de três produtores (P1, P2 e P3), do município do Serro, MG, e foram coletadas com 17, 30 e 60 dias de maturação (17d, 30d e 60d). A análise sensorial foi realizada com 100 avaliadores não treinados, tendo sido realizados testes de aceitação global da aparência e do sabor do produto. Em relação ao sabor, a amostra com 60 dias de maturação do P3 foi a que obteve maior nota, 6,38, e a amostra do P1 com 60 dias, foi a mais rejeitada. Com relação à aparência, a amostra preferida também foi do P3, porém com 30 dias de maturação (7,1) e a amostra mais rejeitada foi do P1 com 60 dias de maturação. Foi possível verificar que, com relação à aparência, os consumidores apresentaram preferência pelos queijos de casca lisa e rejeitaram os de superfície fungada e com relação ao sabor, foram mais apreciados os queijos de sabor mais intenso.

Palavras-chave: teste de aceitação; aparência; sabor

S I A N  
Simpósio de Alimentos e Nutrição