

Avaliação da Aceitação de Queijos Caprinos em Teste de Localização Central

Selene Daiha Benevides^{1*}
Karina Maria Olbrich dos Santos²
Luis Eduardo Laguna³
Deborah dos Santos Garruti⁴
Renata Amanda Carneiro Aguiar⁵

^{1*} Doutora, Embrapa Caprinos e Ovinos;

² Doutora, Embrapa Caprinos e Ovinos;

³ Mestre, Embrapa Caprinos e Ovinos;

⁴ Doutora, Embrapa Agroindústria Tropical;

⁵ Graduanda em Tecnologia de Alimentos, Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia, Campus Sobral, Bolsista PIBIC/Embrapa;

*selene.benevides@embrapa.br

Resumo

A Embrapa Caprinos e Ovinos participou do Circuito Brasileiro de Degustação de Vinhos, em Fortaleza, Ceará, realizando a degustação de oito variedades de queijos caprinos, e três delas foram avaliadas como objeto de estudo de um projeto de transferência de tecnologias para agregação de valor e incentivo ao setor da caprinocultura leiteira. Os três queijos, Coalho adicionado de óleo de Pequi (*Caryocar brasiliensis*), Coalho Maturado e Defumado e o queijo Cremoso Probiótico foram avaliados quanto à aceitação sensorial por meio de oitenta e nove questionários respondidos por participantes do evento, utilizando-se uma escala hedônica de sete pontos e questões relativas a hábitos de consumo e atitudes de compra. Todos os queijos avaliados foram bem aceitos, principalmente o queijo de Coalho maturado e defumado, despertando o interesse dos setores participantes do evento, bem como dos potenciais consumidores com relação à previsão de comercialização desses produtos.

Palavras-chave: lácteos caprinos; análise sensorial; transferência de tecnologia.

Introdução

O consumo de queijos caprinos vem aumentando nos últimos anos, gerando demanda dos consumidores e produtores por produtos diversificados e tecnologias que agreguem valor. Além de a concorrência instigar a novos produtos no mercado com maior rapidez, o desenvolvimento de um produto demanda tempo e recursos devido à definição dos parâmetros de processo, exigidos pelos padrões mínimos de qualidade.

Para apoiar os produtores nessa tarefa a Embrapa Caprinos e Ovinos tem desenvolvido diversos queijos caprinos. Antes da transferência das tecnologias os produtos devem ser analisados quanto à sua aceitabilidade por meio de testes sensoriais com consumidores potenciais.

Os testes afetivos são classificados quanto ao local de aplicação em Testes de Laboratório, com reduzido número de julgadores (30 a 50); Testes de Localização Central,

como centros comerciais e eventos, onde se encontram consumidores do produto (+50); e Testes de Uso Doméstico (+100 famílias), realizado por indústrias antes do lançamento do produto (1).

Neste trabalho, realizou-se o teste de aceitação de três queijos caprinos em um evento da área de vinhos considerando que o consumidor de vinho é um consumidor de queijos em potencial.

Material e Métodos

Produção dos queijos

Os queijos Coalho com óleo de Pequi (*Caryocar brasiliensis*), Coalho maturado e defumado e Cremoso Probiótico foram elaborados segundo tecnologias desenvolvidas pela Embrapa Caprinos e Ovinos (2, 3, 4).

Análises microbiológicas

Os queijos foram avaliados microbiologicamente para assegurar a qualidade do produto, segundo metodologia AOAC (5), para os critérios estabelecidos pelo Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Queijos (6).

Avaliação sensorial

Os consumidores foram recrutados entre os participantes do Circuito Brasileiro de Degustação de Vinhos, realizado em Fortaleza-CE, em setembro de 2012. Aqueles que mostraram interesse em degustar os queijos foram convidados a participar da pesquisa, entre eles, empresários do setor de gastronomia, vinicultores, apreciadores de vinhos, *sommeliers*, pesquisadores e consumidores finais. O grupo foi composto por 89 indivíduos de ambos os sexos (1:1), com idades distribuídas predominantemente nas faixas 26 a 35 anos (29,2%), 36 a 45 anos (23,6%) e 46 a 55 anos (21,3%). Quanto à escolaridade, 58,4% tinham nível superior completo e 21,3% ensino médio completo.

Foi aplicado um Teste de Aceitação por meio de uma escala hedônica estruturada de sete pontos, variando de “adorei” a “detestei”. Na ficha de avaliação foi perguntado quais dos produtos avaliados gostariam de ver à venda nas gôndolas de supermercados, além de questões relativas ao conhecimento dos provadores sobre os produtos lácteos caprinos à venda nas gôndolas de supermercados/*delicatessens*; a opinião sobre os preços praticados e ao hábito e frequência de consumo. Foi ainda solicitado que

ordenassem os seguintes fatores de acordo com a sua importância no momento da compra: preço, qualidade, disponibilidade, aparência e conveniência.

A ficha de avaliação foi previamente aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa, do Centro de Ciências da Saúde da Universidade Estadual Vale do Acaraú – UVA – CEP/CCS/UVA, Certificado de Apresentação para Apreciação Ética (CAAE) 02519212.5.0000.5053.

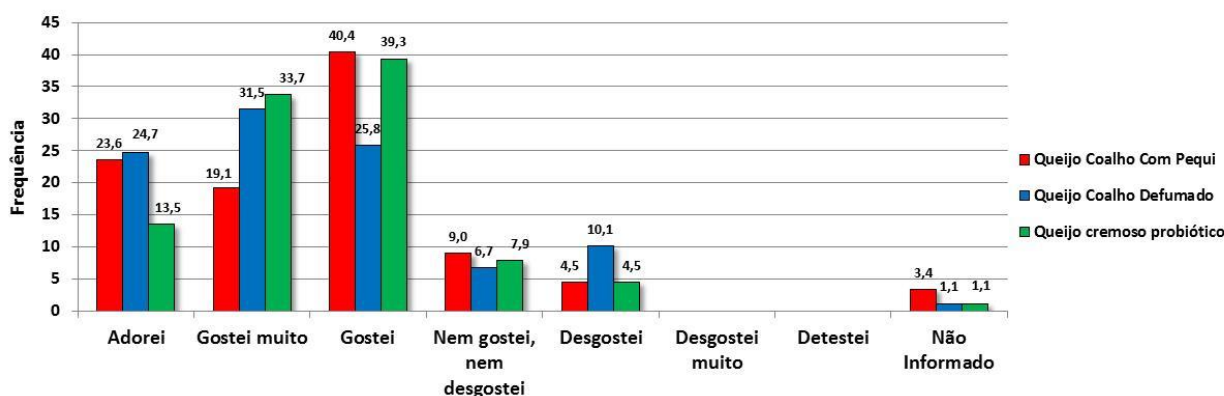
Resultados e Discussão

Cinquenta e quatro por cento dos consumidores entrevistados afirmaram terem conhecimento de produtos lácteos caprinos, porém somente 41,6% relataram consumir esse tipo de produto frequentemente e 36,0% consideraram que consomem ocasionalmente. Quanto ao preço dos produtos lácteos caprinos, 48,3% afirmaram achar caro, enquanto 22,5% acham o preço acessível.

Verifica-se na Figura 1 que a maioria das respostas está distribuída entre "gostei" e "adorei", indicando que todos os queijos apresentaram boa aceitabilidade. Mas, quando analisamos as distribuições de frequências individuais de cada queijo, observa-se uma tendência do queijo Coalho maturado e defumado para a região de maior aceitação da escala hedônica (56,2% em "gostei muito" e "adorei"), enquanto o queijo Coalho com Pequi e o queijo Cremoso Probiótico distribuíram-se em torno da categoria "gostei", indicando que o queijo maturado foi mais aceito que os demais.

Os consumidores ainda afirmaram que consumiriam novamente o queijo Coalho com óleo de Pequi (85,4%), o queijo Cremoso Probiótico (82,0%) e o Coalho maturado e defumado (69,7%).

Figura 1 – Distribuição de frequência das respostas de aceitação dos três queijos avaliados.



Quanto aos fatores que mais influenciam os consumidores entrevistados no momento da compra, o principal foi a qualidade do produto (25,8%), seguido da aparência (20,6%), preço (19,9%), disponibilidade (18,7%) e por último a conveniência (15,0%).

Conclusões

Os queijos elaborados a partir do leite de cabra, Coalho adicionado de óleo de Pequi, Coalho Maturado e Defumado e o queijo Cremoso Probiótico, apresentaram boa aceitabilidade e, portanto, são tecnologias que podem ser transferidas aos produtores visando à diversificação de queijos caprinos e à possibilidade de incremento de renda.

Referências

- (1) MEILGAARD, M. R.; CIVILLE, G. V.; CARR, B. T. **Sensory evaluation techniques**. Boca Raton: CRC Press, 1999, 382p.
- (2) BENEVIDES, S. D.; SANTOS, K. M. O. dos; EGITO, A. S. do; VIEIRA, A. D. S.; LAGUNA, L. E.; BURITI, A. C. A. Processamento de queijo de coalho de leite de cabra adicionado de óleo de Pequi. Sobral: Embrapa Caprinos e Ovinos, 2009. 6 p. il. color. (Embrapa Caprinos e Ovinos. Comunicado Técnico, 103).
- (3) LAGUNA, L. E.; EGITO, A. S. do. Processamento do queijo de coalho fabricado com leite de cabra maturado e defumado. Sobral: Embrapa Caprinos e Ovinos, 2008. 5 p. il. (Embrapa Caprinos e Ovinos. Comunicado Técnico, 90).
- (4) SANTOS, K. M. O. dos; EGITO, A. S. do; VIEIRA, A. D. da S.; BURITI, F. C. A.; BENEVIDES, S. D.; LAGUNA, L. E. Processamento de queijo caprino cremoso probiótico adicionado de *Bifidobacterium animalis* e *Lactobacillus acidophilus*. Sobral: Embrapa Caprinos e Ovinos, 2010. 5 p. (Embrapa Caprinos e Ovinos. Comunicado Técnico, 118).
- (5) VANDERZANT, C.; SPLITTSTOESSER, D.F. **Compendium for the microbiological examination of foods**. 3.ed. Washington, DC: American Public Health Association, 1992.
- (6) BRASIL. Ministério da Agricultura. Portaria nº146, de 7 de março de 1996. Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Queijos. **Diário Oficial da República Federativa do Brasil**, Brasília, DF, 11 mar. 1996, Seção 1, p.3977-3978.