



AVALIAÇÃO E DEFINIÇÃO DO PERFIL DE TEXTURA IDEAL DE QUEIJO PETIT SUISSE

Souza, V. R.¹, Pereira, P. A. P.¹, Pinheiro, A. C. M.¹, Gomes, U. J. ¹, Carneiro, J. D. S.
C.¹

¹ Departamento de Ciência dos Alimentos – Universidade Federal de Lavras, Lavras,
Minas Gerais
e-mail: vanessardsouza@gmail.com

A textura é a manifestação sensorial e funcional das propriedades estruturais, mecânicas e superficiais dos alimentos, detectadas pelos sentidos da visão, audição, tato e sinestésicas. A textura pode ser medida por métodos sensoriais ou por métodos instrumentais. Os métodos instrumentais constituem uma alternativa para a avaliação de textura, fornecendo dados instrumentais que podem estar relacionados com a descrição sensorial. Muitos métodos instrumentais têm sido desenvolvidos para determinar as propriedades de textura dos alimentos, merecendo destaque o Perfil de Textura Instrumental, que vem sendo aplicado com eficiência para uma gama de alimentos. A relação entre medidas instrumental e sensorial é de grande importância para a indústria de alimentos, uma vez que os parâmetros instrumentais são obtidos mais facilmente e em menor tempo. Desta maneira, o objetivo deste trabalho foi definir o perfil de textura ideal em queijo petit suisse, relacionando dados de textura instrumental (TPA) e dados de aceitação sensorial quanto ao atributo textura. Para isso, foram analisadas cinco marcas comerciais de queijo tipo petit suisse. Foi realizado um teste de aceitação em relação ao atributo textura, e também uma análise de TPA (texturômetro Stable Micro Systems Modelo TA-XT2i), sendo os parâmetros analisados dureza, coesividade, gomosidade, elasticidade, mastigabilidade, resistência e adesividade. A partir dos resultados dessas avaliações, conclui-se que a textura que apresentou a melhor aceitação sensorial possui os parâmetros de dureza variando entre 6,43 e 6,65N, coesividade variando entre 0,71 e 0,77, gomosidade variando entre 4,76 e 4,97, mastigabilidade variando entre 4,54 e 4,83, resistência variando entre 0,020 e 0,032 e adesividade variando entre 34,23 e 35,47.