

CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS E FÍSICAS DE DIFERENTES MARCAS DE LEITE DE VACA PASTEURIZADO

Pesquisador(es): MARIN, Gabriela Rodrigues; CEZARIO, Kamila Cerbaro; PARISE, Eloise Claudia; GUARNIERI, Paulo Cezar; CAPPELLARO, Vinicius; NESI, Cristiano Nunes.
Curso: Mestrado Sanidade e Produção Animal
Área: Veterinária

Resumo: Nos últimos 50 anos, a produção de leite no Brasil tem crescido sistematicamente. Para que se obtenha leite de boa qualidade, é necessária uma relação direta com animal – alimentação – manejo pós ordenha, e qualquer descuido pode interferir nas características, sejam elas, físicas, químicas, microbiológicas e sensoriais. O *flavour* é uma combinação do gosto e aroma, cujo sabor desagradável, ou seja, *off-flavours*, pode ser causado por tratamentos térmicos, deterioração resultante de microrganismos, oxidação dos lipídios, processos enzimáticos ou de natureza química podendo desencadear um produto não desejável à saúde e paladar do consumidor final. Desta forma, objetivou-se com o presente estudo, avaliar as características físicas e sensoriais de diferentes marcas de leites pasteurizado, a fim de verificar a diferença delas frente a diversos paladares. Para obtenção dos resultados estatísticos, foi realizado um Delineamento em Quadrado Latino (DQL), com cinco tratamentos (marcas comerciais) e cinco repetições. Foram avaliadas cinco marcas de leite UHT escolhidas aleatoriamente em um mercado no município de Xanxerê/SC. As médias obtidas para as variáveis de Sabor Caramelizado, Sabor Cozido, Sabor de Gordura de Leite, Gosto Doce, Gosto Amargo Residual e pH não obtiveram diferenças significativas entre as marcas de leite avaliadas ($p > 0,05$), enquanto para Aroma Caramelizado a marca B diferenciou das marcas A e D porém B não diferenciou de C e E, enquanto A, C, D e E não diferenciaram-se entre si.

Palavras-chave: Leite. UHT. Qualidade. Análise Sensorial

E-mails: gabriela@zootecnista.com.br; kamy_cerba@hotmail.com