



Jornada Técnica Internacional

Los productos ganaderos de la Dehesa y Montados

9 de mayo

17.30-18.00h. Análise sensorial dos alimentos: determinantes da cadeia de produção do leite e queijo de ovelha. Dña. Cristina Pinheiro (Universidade de Évora).

 **Análise sensorial dos alimentos: determinantes da cadeia de produção do leite e queijo / Sensory analysis of food: determinants of the production chain of milk and sheep cheese**



Cristina Conceição Pinheiro^{1,2,*}, Graça Machado^{1,2}, Ana Garrido²



¹ ICAAM – Instituto de Ciências Agrárias e Ambientais Mediterrânicas, Universidade de Évora; ² Escola de Ciência e Tecnologia, Departamento de Zootecnia, Universidade de Évora; *ccp@uevora.pt

Jornada Técnica Internacional Los productos ganaderos de la Dehesa y Montados; Sevilla, 9 de Maio de 2018



Resumo :

Jornada Técnica Internacional Los productos ganaderos de la Dehesa y Montados 08 Mayo, 18

Además de fijar población, generar empleo, contribuir a mitigar el cambio climático, la dehesa andaluza y montados portugueses generan productos ganaderos de calidad y valores únicos (p.e. leche, carne, miel). Por ello, complementaria a la Jornada Técnica Internacional “La ganadería de pastoreo en las Dehesas andaluzas y montados portugueses” (Subvención para la Cooperación Transfronteriza en la Euroregión Alentejo-Algarve- Andalucía), la Universidad de Sevilla en colaboración con la Universidad de Évora va a desarrollar una Jornada Técnica que ofrezca la oportunidad de divulgar y compartir experiencias propias, ideas y/o dificultades del aprovechamiento de las dehesas andaluzas y montados portugueses para la obtención de productos de calidad.

A qualidade de um queijo é determinada pela sua aparência visual, textura e essencialmente pelo conjunto das características olfato-gustativas (sabor e cheiro).

No entanto importância relativa com que cada um destes três atributos (aparência visual, textura aparência visual, e sabor e cheiro) contribui para a especificidade de cada queijo não significa necessariamente que contribuam para a sua qualidade, considerando o significado generalizada do conceito de qualidade . Muito embora o termo qualidade sugira instintivamente algo de bom, de agradável, de categoria superior, de facto determinados atributos considerados bons e desejáveis para um determinado queijo, são considerados indesejáveis e constituem atributos que desqualificam outros queijos.

Avaliar e estudar a qualidade de um queijo de um ponto de vista holístico, deverá passar por analisar a especificidade do queijo com base num critério de fileira de produção, interpretando os factores e/ou os parâmetros que permitam identificar as propriedades responsáveis pelos atributos desejáveis e indesejáveis desse queijo e que são objecto de análise sensorial desse mesmo queijo. A especificidade de um queijo surge geralmente referenciada a um território, a uma região. No caso particular dos queijos portugueses de Denominação de Origem Protegida, a maioria tem a designação da região de produção. Todavia esta noção de território e a sua influência na atribuição da designação dos queijos não tem sido consensual. De facto a designação de queijo tradicional deverá estar associada, sobretudo, às raízes culturais como por exemplo às práticas alimentares, e aos factores naturais de uma determinada região, e não propriamente às práticas agronómicas já que estas estão em constante evolução , segundo autores como Linden, G. and Chamba, J. F. (1994). A necessidade de caracterizar o “território”, e encontrar as razões de associação de um produto a uma território (na tentativa de explicar a qualidade, de desmultiplicar o conceito de qualidade), tem incentivado, cada vez mais, os investigadores a interpretarem de um modo integrado todos os factores que convergem para os atributos do queijo. Assim na nossa exposição iremos de um modo integrado tentar explicar e exemplificar a influência que alguns factores e/ou parâmetros exercem na de aparência, textura, sabor e cheiro dos queijos.