unforgettable wines
5th infowine.forum
CONGRESSO INTERNACIONAL DE VITIVINICULTURA
19-20 MAIO '16 TEATRO MUNICIPAL DE VILA REAL

RECRUTAMENTO, SELEÇÃO E TREINO DE UM PAINEL DE PROVADORES PARA PROVAS DE VINHOS VERDES

Catarina MARQUES[1], Elisete CORREIA [2] e Alice VILELA [3*]

(1) Aluna do Mestrado em Enologia, Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro, Vila Real, Portugal.
(2) CM-UTAD, Dep. de Matemática, Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro, Vila Real, Portugal.
(3) CQ-VR, Dep. de Biologia e Ambiente, Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro, Vila Real, Portugal.
*avimoura@utad.pt

Resumo

Os vinhos brancos da Região dos Vinhos Verdes são caracterizados pela elevada acidez e médio teor alcoólico, sendo muito apreciados pelo seu potencial aromático, essencialmente frutado e floral. De entre o conjunto de castas recomendadas para a produção de Vinhos Verdes, destacam-se as variedades Alvarinho, Arinto e Loureiro que dão origem a vinhos monovarietais de grande qualidade e com características sensoriais peculiares.

A análise sensorial tem sido aplicada em diversas indústrias alimentares, dado o seu elevado potencial no estudo das preferências do consumidor e dos mercados, resultando na melhoria da qualidade dos produtos alimentares. Assim, o presente trabalho teve como objetivo selecionar e treinar um conjunto de pessoas, potenciais provadores, para provas de Vinhos Verdes na empresa Aveleda S.A. O recrutamento dos candidatos envolveu o envio de um questionário com perguntas de interesse para o estudo em questão. Após o recrutamento, desenvolveram-se sessões de treino para que fosse possível selecionar os candidatos, aptos a pertencerem a um painel de provadores.

Dos 36 candidatos a provadores apenas 11 (9 homens e 2 mulheres) foram selecionados e treinados, fazendo agora parte do Painel de Provadores da empresa Aveleda S.A.

Vinhos e metodologia

Vinhos monovarietais das castas:
Alvarinho,
Arinto,
Loureiro.

Recrutamento do painel

Seleção e treino do painel de provadores

Teste de identificação de sabores elementares e limiares de perceção

Testes de ordenação (sabores doce, ácido e sensação de adstringente

A perceção visual

O olfato, aromas e defeitos (testes de ordenação e triangulares)

Análise dos dados

Resultados

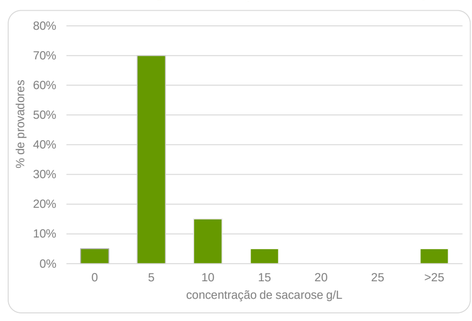
Recrutamento e seleção do painel de provadores

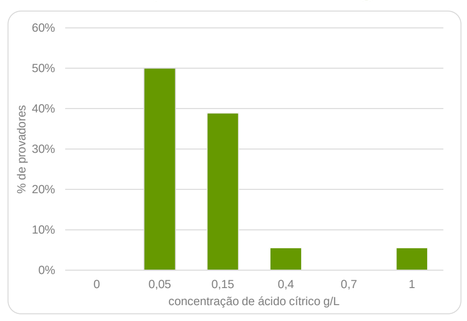
O recrutamento do painel de provadores foi efetuado sobre um grupo de trinta e seis colaboradores da Aveleda S.A., 24 homens e 12 mulheres, com idades compreendidas entre os 23 e os 57 anos, provenientes de diferentes departamentos da empresa. Do total de participantes 44% têm a Licenciatura e 30,6% têm o 12º ano. Os restantes 25,4% têm uma escolaridade igual ou inferior ao 9º ano.

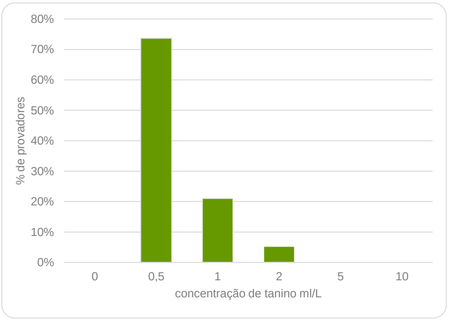
A taxa de sucesso no teste de ordenação dos sabores elementares (doce e ácido) e da sensação gustativa de adstringência foi muito satisfatória face a estudos realizados por Monteiro [1] atingindo os 70%. Assim, estes provadores passaram à fase seguinte. Os provadores realizaram ainda quatro testes triangulares e a taxa de sucesso foi de 100%, demonstrando assim a capacidade da totalidade do painel em identificar diferenças entre amostras. O painel de provadores ficou constituído por onze provadores, nove homens e duas mulheres, com idades compreendidas entre os 23 e os 40 anos.

Treino do painel de provadores

Limiar de perceção do doce, ácido e sensação de adstringência







Ordenação de diferentes intensidades de doce, ácido e adstringente

Sabores | Sensação	Taxa de sucesso (%)
Doce	64,3
Ácido	82,1
Adstringência	63,6

Teste triangular

1ª repetição

Amostra diferente	Taxa de sucesso (%)
Ácido acético	91,0
Acetaldeído	100,0
Acetato de etilo	100,0
TCA	91,0

Exame visual

Copo n.º 1	Copo n.º 2	Copo n.º 3	Copo n.º 4
Amarelo Palha	Dourado	Amarelo esverdeado	Âmbar
56,2%	56,2%	68,7%	81,2%

2ª repetição

Amostra diferente	Taxa de sucesso (%)
Ácido acético	100,0
Acetaldeído	100,0
Acetato de etilo	100,0
TCA	100,0

Discussão dos resultados e conclusões

1. Dos 36 candidatos a provadores apenas 11 foram selecionados (9 homens e 2 mulheres). Esta redução significativa de 69% corrobora a tese de Moskowitz [2], que refere ser necessário recrutar duas a três vezes mais o número de candidatos que se pretende treinar.

2. Relativamente ao limiar de perceção dos sabores elementares e sensações gustativas, o painel demonstrou uniformidade quanto à quantidade mínima necessária para a obtenção do estímulo capaz de produzir a sensação. Destacando-se, 83% dos elementos do painel com a perceção do doce à concentração de sacarose igual ou superior a 5 g/L e 86% dos provadores com perceção à sensação de adstringência à concentração de tanino de 0,05 mL/L.

3. À semelhança de estudos anteriores (Monteiro [1]) no teste de ordenação de sabores elementares e sensações gustativas, os provadores demonstraram maior facilidade na ordenação do sabor ácido e uma maior dificuldade na sensação gustativa de adstringência.

4. Podemos concluir que o painel de provadores selecionado tem a capacidade de discriminar amostras inoculadas com defeitos, comuns nas três castas do Vinho Verde, dado que a taxa de sucesso nos testes triangulares realizados varia em média entre os 95% e 100%.

5. Os testes sensoriais realizados neste estudo continuam a ser uma forma eficiente de treinar e selecionar um painel de provadores. Acresce o facto de serem uma ferramenta fundamental para o desenvolvimento da memória olfativa dos provadores.

Referências bibliográficas

[1] Monteiro, S. (2012). Seleção e treino de um painel de provadores para avaliação organolética de Vinhos do Porto. Dissertação de mestrado em Enologia. Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro, Vila Real, 157 p.
[2] Moskowitz, H.R. (1988). Applied sensory analysis of foods. (Vol. 1). Boca Ratton: CRC Press.

Agradecimentos

Queremos agradecer a colaboração da Empresa Aveleda S.A.. Foi um fator crucial para a construção de um painel sensorial coeso e motivado.