

ACEITAÇÃO DO REQUEIJÃO E DO DOCE DE LEITE DE OVELHA¹

GONÇALVES, M. ^{2,4}; OSÓRIO, M.T. ^{3,4}; OSÓRIO, J.C. ^{3,4}; PRADIÉE, J. ^{2,4};
VILANOVA, M. ^{2,5}; ESTEVES, R.M. ^{2,4}; KESSLER, J.D. ^{2,4}; ARNONI, R.K. ²;
FERREIRA, O.G. ⁶; CORREA, G. ⁷.

RESUMO

Com o objetivo de verificar a aceitação do requeijão e do doce de leite de ovelha foi realizado o teste de afetividade ou aceitação, onde as amostras foram submetidas á 51 pessoas, que avaliaram o quanto gostaram ou desgostaram dos produtos. Utilizando uma escala de 1 á 9. O requeijão obteve aceitação média de 8,3 e o doce de leite 8,2. Conclui-se que os consumidores gostaram muito do requeijão e do doce leite de ovelha .

Palavras chave: Ovinos, Produção, Subprodutos.

INTRODUÇÃO

A obtenção de leite ovino e seu consumo pelo homem, de forma direta ou transformada, na elaboração de queijos, manteiga, doce de leite, iogurte etc., se faz através da ordenha (LARROSA & KREMER, 1990).

Embora a ordenha de ovinos pareça algo novo e original em nosso país, na Europa e Oriente Médio esta prática é exercida a aproximadamente 2000 anos. Com uma produção mundial de 7,8 milhões de litros de leite de ovelha por ano, este produto tornou-se uma importante atividade econômica, principalmente no norte do Mediterrâneo e no Mar Negro (FAO, 2001).

Segundo Assenat (1991), o leite de ovelha tem rendimento importante em relação aos leites de cabra e vaca, porque demonstra que, para uma mesma quantidade de leite se prepara em média, duas vezes mais queijo com leite de ovelha do que com o de vaca, caracterizando, desta forma, o leite de ovelha como detentor de características queijeiras.

A fabricação e venda de queijos tipo domésticos ou coloniais, entre outros produtos (doce de leite, requeijão), pode constituir-se em uma excelente opção de renda para as pessoas que vivem no meio rural, já que os preços dos produtos de leite ovinos são de três a quatro vezes mais valorizadas que os procedentes de leite de vaca (OSÓRIO, 2007).

Para avaliar a preferência e/ou aceitação dos produtos acima citados, podem ser utilizados os testes denominados afetivos ou de aceitação. Geralmente um número (>30) de julgadores é requerido para essas avaliações. Os julgadores não são treinados, mas são selecionados para representar uma população alvo (IFT, 1981). Os testes afetivos são uma importante ferramenta, pois acessam diretamente a opinião do consumidor já estabelecido ou potencial de um produto, sobre características específicas do produto ou idéias sobre o mesmo, por isso são também chamados de testes de consumidor , as principais aplicações dos testes afetivos são a manutenção da qualidade do produto, otimização de produtos e/ou processos e desenvolvimento de novos produtos (FERREIRA et al., 2000).

Este trabalho teve por objetivo verificar a aceitação do requeijão e do doce de leite de ovelha.

METODOLOGIA

O leite utilizado para a fabricação do requeijão e do doce de leite foi obtido através da ordenha de 35 ovelhas da raça Corriedale e 40 ovelhas da raça Texel. Foi utilizado o teste afetivo ou de aceitação, do requeijão e do doce de leite de ovelha, sendo as amostras respectivas, submetidas a apreciação de 51 pessoas não treinadas, que avaliaram o quanto gostaram ou desgostaram dos produtos. A escala utilizada para aceitação dos produtos vai de 1 á 9 para que seja determinada a intensidade da sensação, onde: 1 = desgostei muitíssimo, 2 = desgostei muito, 3 = desgostei regularmente, 4 = desgostei ligeiramente, 5 = indiferente, 6 = gostei ligeiramente, 7 = gostei regularmente, 8 = gostei muito e 9 = gostei muitíssimo. Conforme o modelo abaixo.

Nome:.....		
Por favor, prove a amostra do doce de leite de ovelha e avalie o quanto você gostou ou desgostou utilizando a escala abaixo.		
----- ----- ----- ----- ----- ----- ----- ----- -----		
Desgostei muitíssimo	Indiferente	Gostei muitíssimo

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Os avaliadores gostaram muito dos produtos testados. O requeijão obteve uma média de 8,3 enquanto que o doce de leite obteve média de 8,2 conforme a escala acima de 1 á 9.

Os resultados do teste caracterizam o grande potencial para produção destes subprodutos do leite ovino, possibilitando ainda ao produtor uma fonte extra de renda.

CONCLUSÃO

Os consumidores gostaram muito do requeijão e do doce de leite de ovelha.

REFÊRENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ASSENAT, L. Leche de oveja. In: LUQUET, F.M. **Leche y productos lácteos: vaca – oveja – cabra**. Zaragoza – Espanha, Editorial Acribia,S.A., p.277-329,1991

FAO. Produção de leite no mundo em 2001. Disponível em: <HTTP://japy.com/htmlgb/lait/monde.htm>>.

LARROSA, J.R.; KREMER, R. Leche **Ovina y Caprina Uma nueva alternativa agroindustrial**. editorial Hemisferio Sur, Montevideo Uruguay, 172p. 1990.

OSÓRIO, M.T.M.; OSÓRIO, J.C.S.; CORREA, G. **Leite Ovino: Outra alternativa real**. Informativo Cordeiro Herval Premim. Ano III, pag. 3, Junho 2007.

IFT. INSTITUTE OF FOOD TECHNOLOGISTS. Sensory evaluation guide for testing food and beverage products. **Food Technology**, Chicago, v. 35, n. 11, p. 50-57, nov. 1981.

FERREIRA, V.L.P.; ALMEIDA, T.C.A. de; PETTINELLI, M.L.C. de V.; SILVA, M.A.A.P. da; CHAVES, J.B.P.; BARBOSA, E.M. de M. **Análise sensorial: testes discriminativos e afetivos. manual: série qualidade**. Campinas, SBCTA, 2000. 127p.