

SELECÇÃO E TREINAMENTO DE EQUIPE PARA
AVALIAÇÃO DO SABOR DA PRÓPOLIS EM EXTRATO
ALCOÓLICO

A C.CORREIA * Al. Eng. Alim. Furg - Rio Grande
C.P.COELHO ** Al. Eng. Alim. Furg Rio Grande
M.I.QUEIROZ Profa. Furg Rio Grande
R O TREPTOW Profa. UFPEL Pelotas
E B.FURLONG Profa. Furg Rio Grande

Este trabalho é parte integrante do projeto: Avaliação do potencial antioxidante da própolis em carne de pescado salgado. Tem como objetivo a seleção e treinamento de equipe para avaliação do sabor residual conferido pela própolis no pescado. Todo indivíduo é potencialmente um julgador por excelência, porém existem diferenças individuais quanto a habilidade de reconhecer, identificar e diferenciar uma sensação. Vinte candidatos foram avaliados quanto a habilidade de reconhecer de detectar odor e sabor mediante o método de amplitude descrita por QUEIROZ e TREPTOW 1993, a um nível de 5% de significância. Seis destes candidatos foram selecionados e então treinados no sentido de detectar diferenças de sabor em função da concentração de própolis em extrato alcoólico através de métodos psicofísicos indicados por AMERINE, 1965. Diferentes diluições de constituintes da própolis, citado por GHISALBERTI, 1989 bem como do extrato etanólico de própolis foram avaliados pela equipe e os resultados estatisticamente analisados segundo uma análise de variância, de acordo com GOMES 1989, análise de 5% de significância
w BIC FAPERGS
** BIC CAPES