



THAIS CARLOTA DE OLIVEIRA COLOMBO

**ANÁLISE SENSORIAL DE BACON PRODUZIDO
ARTESANALMENTE NO MUNICÍPIO DE MIRACEMA-RJ**

Itaperuna

2022

THAIS CARLOTA DE OLIVEIRA COLOMBO

**ANÁLISE SENSORIAL DE BACON PRODUZIDO
ARTESANALMENTE NO MUNICÍPIO DE MIRACEMA-RJ**

Trabalho de Conclusão de
Curso apresentado como
requisito parcial para a
obtenção do título de
Bacharel em Nutrição ao
Centro Universitário
Redentor.

Orientador: Vagner Rocha Simonin de Souza

Itaperuna

2022

FOLHA DE APROVAÇÃO

Autora: THAIS CARLOTA DE OLIVEIRA COLOMBO

Título: ANÁLISE SENSORIAL DE BACON PRODUZIDO ARTESANALMENTE
NO MUNICÍPIO DE MIRACEMA-RJ

Natureza: Trabalho de Conclusão de Curso

Objetivo: Título de Bacharel em Nutrição

Instituição: Centro Universitário Redentor

Área de Concentração: Ciência e Tecnologia dos Alimentos

Aprovada em: ____/____/____

Banca Examinadora:

Prof. Vagner Rocha Simonin de Souza
Doutor em Ciências Químicas Biológicas
Instituição: Universidade Federal do Rio de Janeiro

Prof.^a. Graciely Nunes Rosa Borges
Nutricionista
Instituição: Universidade Federal de Viçosa

Prof.^a. Danielle Castro Hoffmann
Nutricionista
Instituição: Instituição: UniRedentor/Afya

RESUMO

O bacon é um produto cárneo comumente produzido a partir do porco, e que tem por um dos procedimentos para sua elaboração a defumação. Portanto, há algumas marcas no mercado que apresentam boa aceitação. Assim, este trabalho tem por objetivo compreender a aceitação do bacon artesanal por estudantes do Centro Universitário UniRedentor/Afya. E como metodologia foi utilizado um questionário de pesquisa de mercado que foi enviado por meio da plataforma Google Forms, ficha de recrutamento de testadores, um teste de preferência e um teste de aceitabilidade com escala hedônica de nove pontos. Os testes realizados foram às cegas, sem que os participantes soubessem quais amostras eram industriais e qual era o bacon artesanal. Com isso, os resultados obtidos por meio dos testes, informam que o bacon artesanal teve boa aceitação, quando comparado com as duas amostras de bacon industriais. Então, conclui-se que o bacon artesanal por ter uma boa aceitabilidade, ele pode ser uma opção de substituição para o bacon industrial, e é necessário que haja mais estudos a respeito de opção de bacon.

Palavras-chave: Bacon artesanal; preferência; aceitabilidade.

ABSTRACT

Bacon is a meatic product commonly produced from the pig, and it has by one of the procedures for its preparation the smoking. So there are some brands in the market that have good acceptance. Thus, this work aims to understand the acceptance of handmade bacon by students of the UniRedentor University/Afya. And as methodology was used the recuture form that was sent through the Google Forms platform, a test of preference and an acceptability test with nine-point hedonic scale, The tests performed were blind, without the participants not knowing which samples were industrial and what was the handmade bacon. With this, the results obtained through the tests inform that the handmade bacon had good acceptance, when compared to the two industrial bacon samples. So it is concluded that handmade bacon by having a good acceptability, it can be an option of subtitution for industrial bacon, and there needs to be more studies on bacon option.

Keywords: Handmade bacon; preference; acceptability.

SUMÁRIO

INTRODUÇÃO Error! Indicador Não Definido .

METODOLOGIA 8

RESULTADOS E DISCUSSÃO 9

CONSIDERAÇÕES FINAIS 14

REFERÊNCIAS 14

APÊNDICE 20

ANÁLISE SENSORIAL DE BACON PRODUZIDO ARTESANALMENTE NO MUNICÍPIO DE MIRACEMA-RJ

Thais Carlota De Oliveira Colombo¹

Graduanda em Nutrição

Vagner Rocha Simonin de Souza²

Nutricionista, Doutor em Química Biológica

Resumo

O bacon é um produto cárneo comumente produzido a partir do porco, e que tem por um dos procedimentos para sua elaboração a defumação. Portanto, há algumas marcas no mercado que apresentam boa aceitação. Assim, este trabalho tem por objetivo compreender a aceitação do bacon artesanal por estudantes do Centro Universitário UniRedentor/Afya. E como metodologia foi utilizado um questionário de pesquisa de mercado que foi enviado por meio da plataforma Google Forms, ficha de recrutamento de testadores, um teste de preferência e um teste de aceitabilidade com escala hedônica de nove pontos. Os testes realizados foram às cegas, sem que os participantes soubessem quais amostras eram industriais e qual era o bacon artesanal. Com isso, os resultados obtidos por meio dos testes, informam que o bacon artesanal teve boa aceitação, com uma média dos atributos que receberam pontuação entre 5 a 9 pontos foi 54%, já a amostra 1 teve 46% na média, enquanto a amostra 2 apresentou 52% da pontuação entre 5 a 9 na escala hedônica. Então, conclui-se que o bacon artesanal por ter uma boa aceitabilidade, ele pode ser uma opção de substituição para o bacon industrial, e é necessário que haja mais estudos a respeito de opção de bacon.

Palavras-chave: Bacon artesanal; preferência; aceitabilidade.

Abstract

Bacon is a meat product commonly produced from the pig, and it has by one of the procedures for its preparation the smoking. So there are some brands in the market that have good acceptance. Thus, this work aims to understand the acceptance of handmade bacon by students of the UniRedentor University/Afya. And as methodology was used the recutture form that was sent through the Google Forms platform, a test of preference and an acceptability test with nine-point hedonic scale, The tests performed were blind, without the participants not knowing which samples were industrial and what was the handmade bacon. With this, the results obtained through the tests inform that the handmade bacon had good acceptance, when compared to the two industrial bacon samples. So it is concluded that handmade bacon by having a good acceptability, it can be an option of subtitution for industrial bacon, and there needs to be more studies on bacon option.

Keywords: Handmade bacon; preference; acceptability.

¹ Centro Universitário UniRedentor/Afya, Nutrição, Itaperuna-RJ, thaiscarlota@yahoo.com

² Centro Universitário UniRedentor/Afya, Nutrição, Itaperuna-RJ, vagner.souza@uniredentor.edu.br

INTRODUÇÃO

A carne suína é uma proteína animal com alto consumo ao redor do mundo, sendo a média de consumo per capita cerca de 16,7kg/hab/ano. O Brasil exportou no ano de 2021 aproximadamente 1.137 mil toneladas de quilos de carne suína, ficando entre os quatro países que mais exportam carne de porco. Além disso, ressalta-se o grande consumo desse tipo de carne pela população brasileira, destacando também os produtos derivados, como o bacon (ABPA, 2022).

Torezan et al. (2021) salienta que Bacon ou Barriga Defumada é um produto de origem cárneo que passa pelo processo de industrialização, sendo obtido por meio do corte da parede torácico abdominal dos porcos, indo da região do esterno até o púbis, podendo conter costela ou não, com pele ou sem, acrescido de ingredientes e submetido ao processo com calor adequado, com defumação.

O processo de produção do Bacon perpassa por oito etapas, sendo elas: o preparo do corte, pesagem dos ingredientes, preparo da salmoura, injeção, maturação (cura), defumação, embalagem, resfriamento e armazenamento (CRIPPA, 2010).

Nos tempos atuais, a análise sensorial é uma ferramenta fundamental para que seja realizado o controle em toda cadeia de produção da indústria de alimentos. Mais, até ganhar notoriedade, essa ferramenta passou por inúmeras fases, para que consiga atingir uma harmonia perfeita entre os atributos sensoriais humanos e a qualidade sensorial dos alimentos. A análise sensorial tem como ferramenta de trabalho para atribuir relevância significativa ao conceito de qualidade alimentar, para que alcance o resultado para a obtenção de alimentos agradáveis para o consumidor, ou que satisfaça as suas necessidades. (CARMO, 2018)

Logo, o presente trabalho tem por objetivo de identificar qual das três amostras de bacon tem a maior preferência entre os provadores e a aceitação dos atributos sensoriais.

METODOLOGIA

Esta pesquisa é de caráter quantitativo exploratório, foi realizada no Centro Universitário Redentor, contando com a colaboração dos alunos de diversos cursos, sendo enviado um link para os discentes, esse link continha um questionário elaborado pela plataforma Google Forms, e as informações a serem obtidas com esse questionário são para conhecer os participantes e saber se eles têm alguma patologia que os impeça de participar ou restrição alimentar, dentre as perguntas podemos destacar a idade, sexo, consumo de bacon, restrição a corantes ou alergia alimentar, uso de tabaco, bebidas alcoólicas, consumo de bacon. Juntamente para apontar alguma restrição alimentar ou patologia que impeça sua participação.

Após o recrutamento, e análise das fichas dos participantes, foram encaminhados para o Laboratório de Análise Sensorial do Centro Universitário Redentor, onde, nas cabines havia três amostras de bacon, codificadas, e sem informações sobre a marca. Foi aplicado teste de preferência e o teste afetivo de aceitação. No primeiro teste, o provador foi convidado a colocar em ordem de preferência da amostra que “mais gostou” para a amostra que “menos gostou”. Já no teste de aceitação, foram avaliados, através de uma escala hedônica de 9 pontos, onde 9 corresponde a “gostei extremamente”, enquanto 1 corresponde a “desgostei muito”, o grau de aceitação de cada atributo, dividido em sabor, cor, aroma, paladar, aceitação global, textura e aparência das três amostras apresentadas.

Os dados foram tabulados no programa Microsoft Excel, onde foram expressados em média, desvio padrão e frequência, em forma de gráficos e tabelas. A pesquisa foi previamente aprovada no Comitê de Ética e Pesquisa do Centro Universitário Redentor, sob o número CAE 41626914.0.0000.5648.

RESULTADOS

Dentre os provadores 58% (22) eram do sexo masculino; enquanto 42% (16) do sexo feminino. E a faixa etária dos provadores teve uma variação entre 18 anos a 70 anos, encontrando a maior prevalência de 86% com idade entre 18 a 30 anos (32); já foi observado que 14% dos participantes têm idade superior a 31 anos (5).

A amostra que apresentou maior preferência dos avaliadores dentre as que foram apresentadas, foi o bacon artesanal, com 66% dos avaliadores, seguido da amostra 1 que obteve 21% da preferência dos avaliadores, como mostra o Tabela 1.

Tabela 1: Distribuição da frequência em relação à preferência dos provadores entre amostras de Bacon

Ordem de preferência	Bacon Artesanal		Amostra 1		Amostra 2	
	n	%	n	%	n	%
Primeiro Lugar	25	66	8	21	5	13
Segundo Lugar	10	26	15	39	13	34
Terceiro Lugar	3	8	15	39	20	53

Ao analisar a aceitação dos atributos sensoriais (tabela 2), nota-se que o bacon artesanal obteve os maiores escores médios em todos os atributos, quando comparado com as outras duas amostras utilizadas, sempre variando na região 7 (gostei moderadamente) e 8 (gostei muito). Pode-se destacar que os atributos aceitação global e aroma, onde a amostra de bacon artesanal obteve médias, significativamente, maiores que as outras amostras de bacons analisados ($8,3 \pm 0,6$ e $8,1 \pm 0,7$, respectivamente).

Tabela 2: Escores médios das notas dos provadores sobre a aceitação dos atributos aceitação global, cor, aroma e sabor, textura e aparência das amostras de bacon.

Amostras	Média de aceitação					
	Ac. Global	Cor	Aroma	Sabor	Textura	Aparência
Bacon Artesanal	8,3±0,6	8,1±0,8	8,1±0,7	7,8±0,7	8,0±0,8	7,7±1,1
Amostra 1	7,3±0,8	7,6±0,9	7,6±1	7,5±0,9	8,7±1,7	6,2±2,0
Amostra 2	7,4±0,8	7,6±0,8	7,7±0,6	7,6±0,6	7,4±0,8	7,1±1,3

Ao verificar a aceitação global das amostras de bacon (Figura 1), foram atribuídos a maior frequência de notas na faixa de aceitação, sendo 43% dos provadores indicaram nota 9 para amostra de bacon artesanal, já a amostra 1, 16% e a amostra 2, 19%.

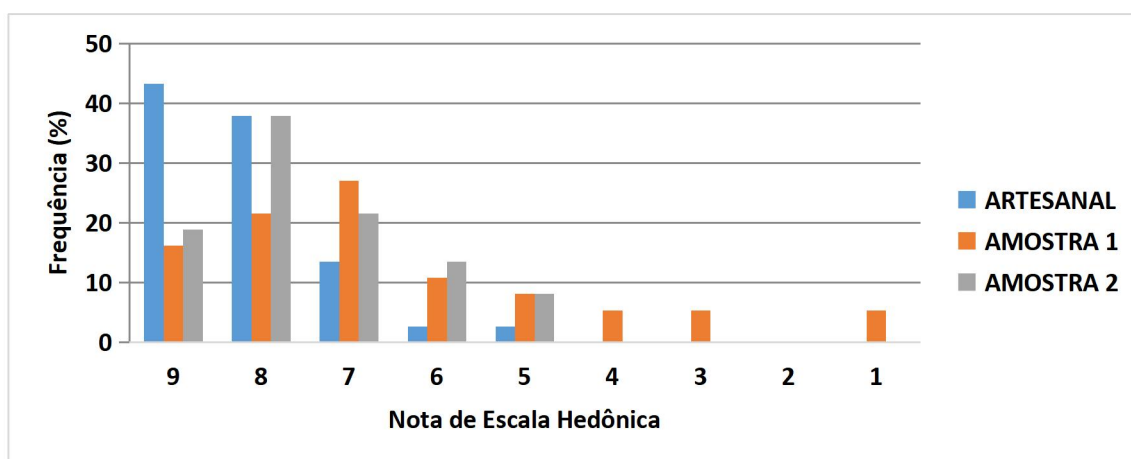


Figura 1: Distribuição de frequência das respostas dos provadores quanto à aceitação global das diferentes amostras de bacon

Sobre o atributo cor (Figura 2), verificou-se que a amostra de bacon artesanal recebeu de 49% dos provadores a nota 9; seguido da amostra 1 com 30%, e amostra 2, 27%.

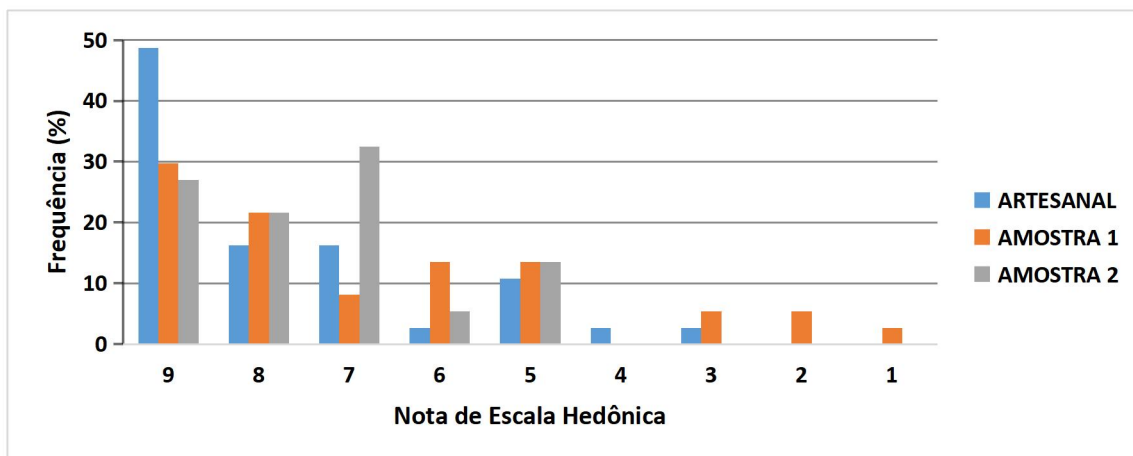


Figura 2: Distribuição de frequência das respostas dos provadores quanto à aceitação do atributo sensorial cor das diferentes amostras de bacon

Quando foi avaliado o atributo aroma (Figura 3), o bacon artesanal obteve dos 46% dos provadores a nota 9, já a amostra 1 obteve 22%, e amostra 2, 14%.

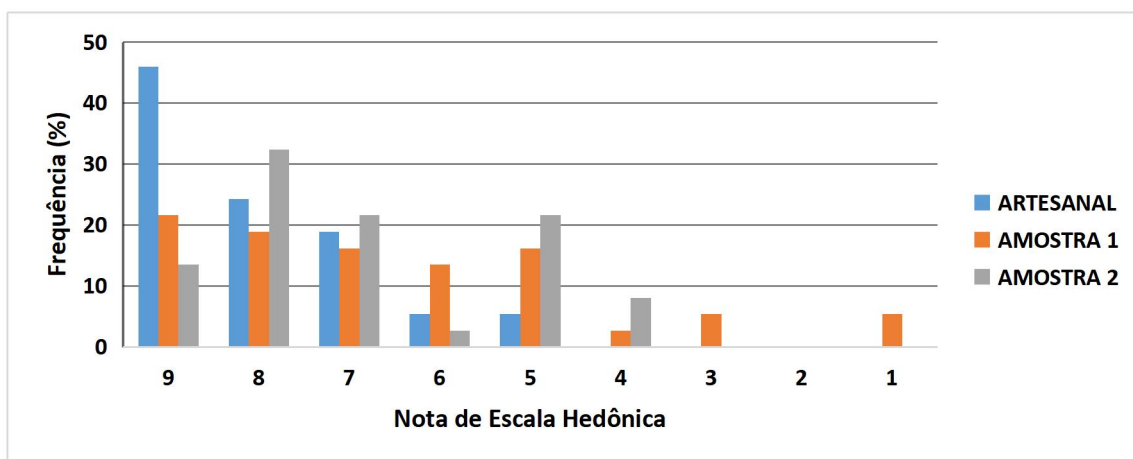


Figura 3: Distribuição de frequência das respostas dos provadores quanto à aceitação do atributo sensorial aroma das diferentes amostras de bacon

A amostra que obteve maior frequência de notas 9 relacionadas ao atributo sabor (Figura 4), foi a amostra de bacon artesanal, correspondendo a 38%, seguido da amostra 2 com 27% da aceitação dos provadores, enquanto a amostra 1 recebeu 16%.

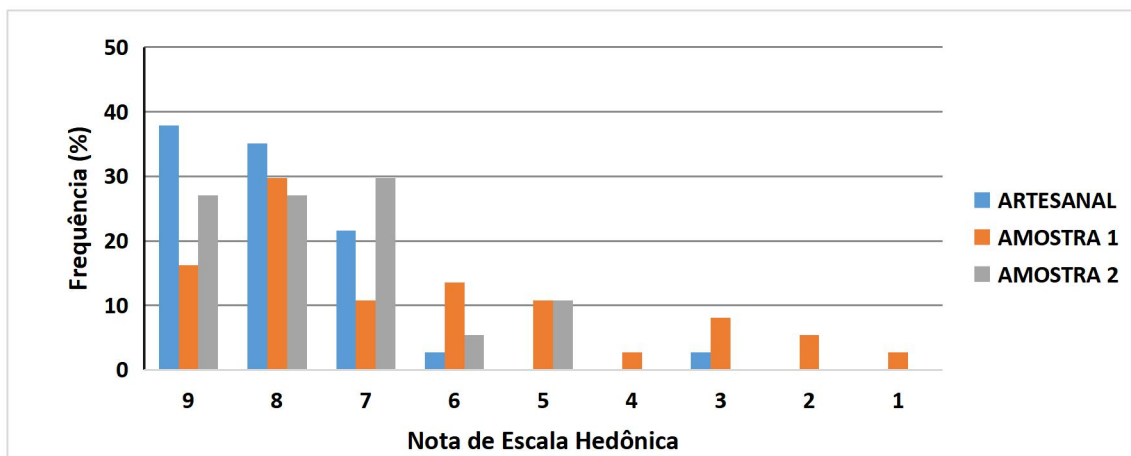


Figura 4: Distribuição de frequência das respostas dos provadores quanto à aceitação do atributo sensorial sabor das diferentes amostras de bacon

Quanto a avaliação do atributo textura (Figura 5), observa-se que 46% dos provadores indicaram para a amostra bacon artesanal uma nota de 9 pontos, já a amostra 1 obteve 22% e a amostra 2, 14%.

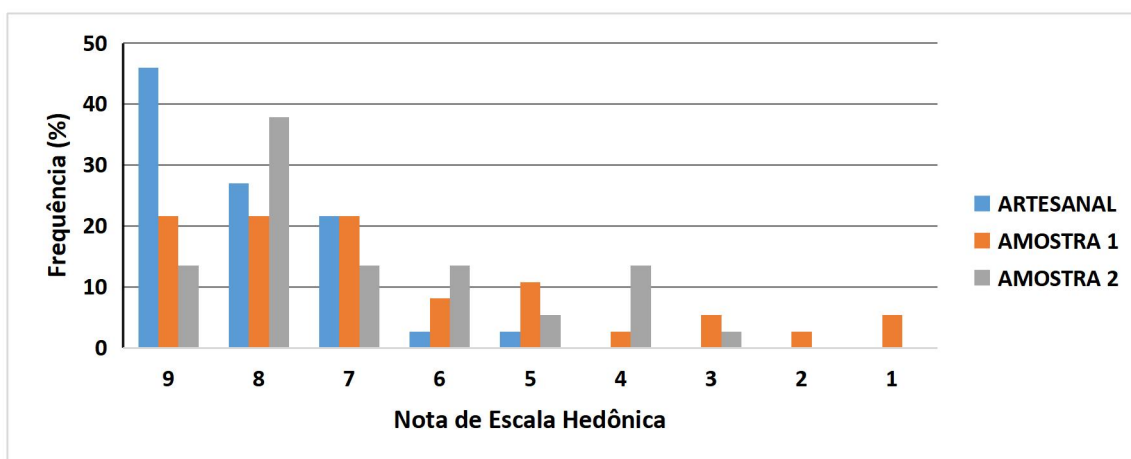


Figura 5: Distribuição de frequência das respostas dos provadores quanto à aceitação do atributo sensorial textura das diferentes amostras de bacon

Quando avaliado o atributo aparência (Figura 6), constatou-se que 49% dos provadores indicaram a nota 9 para a amostra de bacon artesanal, a amostra 1 recebeu 24%, seguida da amostra 2 com 22%.

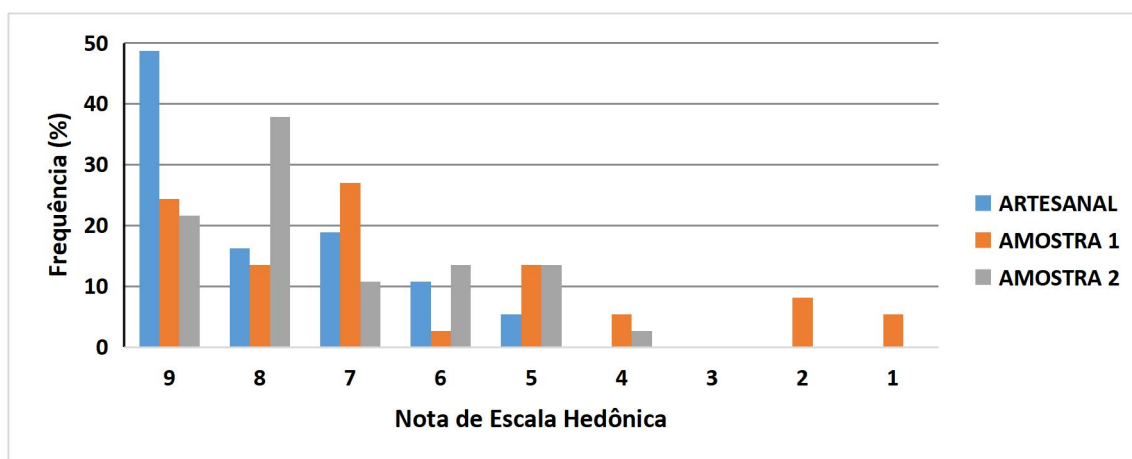


Figura 6: Distribuição de frequência das respostas dos provadores quanto à aceitação do atributo sensorial aparência das diferentes amostras de bacon

É possível observar na tabela 3 que a amostra de bacon artesanal recebeu 95% das notas acima de cinco pontos, isto é, na escala de aceitação. Já a amostra 1, 73% dos provadores indicaram notas acima de 5. Enquanto na amostra 2, 83% dos provadores indicaram notas maiores que cinco pontos. Logo, todas as amostras apresentaram mais de 70% das notas na zona de aceitação da escala hedônica, caracterizando assim amostras bem aceitas pelo consumidor. Entretanto a amostra de bacon artesanal conseguiu a maior frequência de notas nessa zona, sendo então a amostra mais bem aceita pelos provadores desse estudo.

Tabela 3: Classificação das amostras de bacon, de acordo com a zona de aceitação, indiferença e não aceitação.

Notas de escala hedônica	Bacon Artesanal		Amostra 1		Amostra 2	
	n	%	n	%	n	%
Notas > 5¹	35	95	28	73	31	83
Notas = 5²	2	4	4	11	5	13
Notas < 5³	1	1	6	16	2	4

¹zona de aceitação; ²indiferença; ³zona de não aceitação

DISCUSSÃO

A amostra de bacon artesanal teve maior aceitação quanto aos atributos sensoriais, recebendo maiores pontuações quando comparado às duas outras amostras industriais, tanto no teste de aceitação, quanto no teste de preferência. Podendo ser em decorrência da composição da matéria-prima e os métodos envolvidos na produção dos alimentos artesanais que podem influenciar nas

características sensoriais (aroma, textura, paladar, cor), podendo contribuir para sua boa aceitação pelos provadores e consumidores (SILVA et al, 2015).

Sudré (2018) menciona a importância das características sensoriais para a aceitação de um produto, como a matéria-prima, a escolha do método de processamento, a temperatura utilizada, o tempo utilizado para que o produto final tenha um bom resultado. Essas características são geralmente realizadas com maior cuidado e atenção quando se trata de produtos artesanais, com isso, o processo de produção de alimentos artesanais pode contribuir para a preferência desses alimentos (ARAÚJO et al, 2007)

Segundo Da Cruz; Menasche (2011), que aponta a valorização dos produtos artesanais está relacionada à imagem idealizada sobre os produtos rurais, e outros autores destacam que a motivação dessa valorização pode estar ligada à ideia de alimentação saudável, ideias políticas ou fortalecimento da identidade cultural local como as tradições.

Franco et al. (2013), aponta que a defumação, além de conservar o alimento, visa atribuir características sensoriais, como sabor, aroma, coloração. Esse trabalho também ressalta que defumados artesanais são mais bem aceitos sensorialmente que defumados industrializados. Diante disso, pode-se afirmar que a defumação artesanal pode ter contribuído de forma importante para a superior aceitação da amostra de bacon artesanal deste estudo.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Por meio dos resultados obtidos por esta pesquisa pode-se afirmar que o bacon artesanal teve uma boa aceitação dos provadores, podendo ser considerado uma alternativa para a substituição do bacon industrial.

REFERÊNCIAS

ABPA. Associação Brasileira de Proteína Animal. Relatório Anual. 2022. Disponível em: <https://abpa-br.org/relatorios/>

ARAÚJO, A. F. V. de; PAIXÃO, A. N. da; FINCO, F. D. B. A.; RAMOS, F. Caracterização da demanda por alimentos artesanais: uma aplicação do método de avaliação contingente na valorização do selo de origem de Palmas-TO. **Ci. & Desenv.**, v. 3, n. 5, 2007.

CARMO, J. L. do. **Manual de boas práticas em análise sensorial**. Dissertação de Mestrado em Qualidade e Tecnologia Alimentar - Instituto Politécnico de Viseu - Escola Superior de Viseu. 2018.

CRIPPA, R. L. **Carne suína PSE: incidência e reflexos no processo de elaboração do bacon em uma indústria do Vale do Taquari**. Monografia de Bacharel em Química Industrial - Centro Universitário Univates. Lajeado, 2010.

DA CRUZ, F. T.; MENASCHE, R. Do consumo à produção: produtos locais, olhares cruzados. **Revista IDeAS - Interfaces em Desenvolvimento, Agricultura e Sociedade**. V. 5, n. 1, p. 91-114, 2011.

FRANCO, M. L. R. de S.; AMARAL, L. A. do; VIEGAS, E. M. M.; KRONKA, S. do N.; GASPARINO, E.; MIKCHA, J. M. G.; VESCO, A. P. Del. **Qualidade microbiológica e vida útil de filés defumados de tilápia-do-nilo sob refrigeração ou congelamento**. Pesq. Agropec. Bras. V. 48, n. 8, p. 1071-1079, 2013.

SILVA, A. C. S. M. da. **Introdução à análise sensorial de géneros alimentícios e sua aplicação na indústria alimentar**. Mestrado Integrado em Medicina Veterinária – Instituto de Ciências Biomédicas Abel Salazar / Universidade do Porto. Porto, 2015.

SUDRÉ, B. G. S. S. **Queijos minas artesanal: ocorrência de *Staphylococcus* coagulase positiva resistente a antibióticos e aceitação sensorial em relação a queijos industrializados**. Dissertação de Mestrado em Ciência e Tecnologia de Alimentos - Universidade Federal dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri. Diamantina, 2018.

TOREZAN, R. F.; CORÓ, F. A. G.; ALMEIDA, B. S. de; COELHO, A. R.; PEREIRA, G. D. N.; SERAFIM, T. C.; FARIAS, B. A. de; ORGANEK, D. H.; FARIAS, E. G. F.; PEDRAO, M. R. Estabilidade físico química e microbiológica de bacon de pernil produzido com defumação natural: uma análise prática

visando melhorias nos padrões de identidade e qualidade. **Research, Society and Development**, v. 10, n. 7, 2021.

Sobre os Autores

Autor 1: Thais Carlota de Oliveira Colombo, Aluno graduando do curso de Nutrição do Centro Universitário UniRedentor/Afya. E-mail: thaiscarlota@yahoo.com

Autor 2: Vagner Rocha Simonin de Souza, Professor do curso de Nutrição do Centro Universitário UniRedentor/Afya. Doutor em Química Biológica pela Universidade Federal do Rio de Janeiro E-mail: vagner.souza@uniredentor.edu.br

APÊNDICE A

Apêndice 1 – QUESTIONÁRIO DE PESQUISA DE MERCADO

E-MAIL: _____

- 1) **TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO**
Prezado participante, você está sendo convidado (a) a participar da pesquisa: **ANÁLISE SENSORIAL E FÍSICO-QUÍMICA DO BACON ARTESANAL SEM CONSERVANTES**, desenvolvida pelo grupo de pesquisa, do Centro Universitário Redentor, sob orientação do Professor Vagner Rocha Simonin de Souza. O objetivo central do estudo é avaliação sensorial e físico-química do bacon artesanal sem conservantes e sem corantes artificiais. Sua participação é voluntária, isto é, ela não é obrigatória, e você tem plena autonomia para decidir se quer ou não participar, bem como retirar sua participação a qualquer momento. Você não será penalizado de nenhuma maneira caso decida não consentir sua participação, ou desistir da mesma. Contudo, ela é muito importante para a execução da pesquisa. Serão garantidas a confidencialidade e a privacidade das informações por você prestadas. Mecanismos para garantir a confidencialidade e a privacidade. Qualquer dado que possa identificá-lo será omitido na divulgação dos resultados da pesquisa, e o material será armazenado em local seguro. A qualquer momento, durante a pesquisa, ou posteriormente, você poderá solicitar do pesquisador informações sobre sua participação e/ou sobre a pesquisa, o que poderá ser feito através dos meios de contato explicitados neste Termo. A sua participação consistirá em responder perguntas de um roteiro de questionário em um formulário eletrônico na plataforma “Google Forms”. O link de acesso ao questionário será enviado para seu e-mail ou rede social. O tempo de duração do questionário é de aproximadamente 10 minutos. O questionário será transcrito e armazenado, em arquivos digitais, mas somente terão acesso o pesquisador e seu orientador. Para participar dessa pesquisa você deverá ter mais de 18 anos, assinar o termo de compromisso e não ter nenhuma doença incapacitante ou grave. Caso haja erro no preenchimento do questionário ou solicitação do participante esses dados serão excluídos da pesquisa. Ao final da pesquisa, todo material será mantido em arquivo, por pelo menos 5 anos, conforme Resolução 466/12 e orientações do CEP/UNIRENTOR. Os resultados serão divulgados em forma de artigo científico, trabalhos de conclusão de curso e em congressos. Em caso de dúvida quanto à condução ética do estudo, entre em contato com o Comitê de Ética em Pesquisa do Centro Universitário Redentor. O Comitê de Ética é a instância que tem por objetivo defender os interesses dos participantes da pesquisa em sua integridade e dignidade e para contribuir no desenvolvimento da

pesquisa dentro de padrões éticos. Dessa forma o comitê tem o papel de avaliar e monitorar o andamento do projeto de modo que a pesquisa respeite os princípios éticos de proteção aos direitos humanos, da dignidade, da autonomia, da não maleficência, da confidencialidade e da privacidade". Nome: Vagner Rocha Simonin de Souza Telefone: (22) 3811-0111 – ramal 230 E-mail: vagner.souza@uniredentor.edu.br Você gostaria de participar desta pesquisa? Caso clique em sim você declara que concorda com termos citados acima. Caso clique em não, agradecemos pelo seu tempo.

() Sim

() Não

Nome (Suas informações NÃO serão divulgadas, são apenas para controle da pesquisa): _____

Idade: _____

Sexo: () Masculino () Feminino () Prefiro Não Informar

2) Você tem costume de consumir Bacon?

() Sim () Não

3) Com qual Frequência?

() Diariamente

() 1 vez por semana

() 1 a 2 vezes por mês

() ocasionalmente

4) Qual a sua marca de bacon preferida?

() Sadia

() Perdigão

() Aurora

() Império

() Saldali

() sem preferencia por marcas

5) Já consumiu Bacon Artesanal?

() Sim

() Não

6) Teria interesse em experimentar Bacon Artesanal?

() Sim

() Não

7) Quando compra Bacon, o que você mais leva em consideração?

() Cor

() Aroma

() Quantidade de carne

- ☐ Percentual de gordura
- ☐ Se possui corantes artificiais
- ☐ Se possui conservantes
- ☐ Preço
- ☐ Marca

8) Haverão outras etapas da pesquisa que acontecerão de forma presencial, a qual consiste na degustação do Bacon Artesanal. Você teria interesse de participar de desta pesquisa de degustação de bacon artesanal?

- ☐ Sim
- ☐ Não

Apêndice 2 - FICHA DE RECRUTAMENTO DE PROVADORES PARA ANÁLISE SENSORIAL

Nome: _____ Idade: _____
Data: _____ Sexo: () Masculino () Feminino () Prefiro Não Informar

1. Você possui alguma restrição alimentar?

- () Sim
- () Não

2. Você é fumante?

- () Sim
- () Não

3. Você é alérgico a: corantes, camarão, leite, ovos ou amendoim?

- () Sim
- () Não

4. Você consome algum tipo de bebida alcoólica?

- () Sim
- () Não

5. Você usa aparelho dentário ou prótese dentaria°

- () Sim
- () Não

6. Você tem problemas com sensibilidade?

- () Sim
- () Não

7. Marque se você possui:

- () Diabetes () Hipertensão () Hipotensão () Rinite
- () Sinusite () Bronquite () Asma

8. Você alguma gosta de Bacon?

- () Sim
- () Não

9. Você já conhecia ou havia experimentado Bacon Artesanal?

- () Sim
- () Não

Apêndice 3 - TESTE DE PREFERÊNCIA

Provedor: **01** Idade: _____

Data: _____ Sexo: () Masculino () Feminino () Prefiro Não Informar

- Estamos fazendo uma pesquisa sobre a preferência do consumidor para este produto. Por favor, ordene (de 1 a 3) as amostras de acordo com a sua preferência, colocando em primeiro lugar a que você mais gostou e por último a que você menos gostou.

893 ()

940 ()

582 ()

- Dê a razão de sua preferência ou rejeição:

Apêndice 4 - TESTE DE ACEITAÇÃO

Provador: **01** Idade: _____ Data: _____

Sexo: () Masculino () Feminino () Prefiro Não Informar

- Você está recebendo 03 amostras codificadas. Avalie cada uma segundo o grau de gostar ou desgostar, utilizando a escala abaixo:

9	Gostei extremamente	SABOR	686 ()	358 ()	327 ()
8	Gostei muito	COR	686 ()	358 ()	327 ()
7	Gostei moderadamente	ODOR	686 ()	358 ()	327 ()
6	Gostei ligeiramente	PALADAR	686 ()	358 ()	327 ()
5	Indiferente				
4	Desgostei ligeiramente				
3	Desgostei moderadamente	ACEITAÇÃO GLOBAL	686 ()	358 ()	327 ()
2	Desgostei muito	TEXTURA	686 ()	358 ()	327 ()
1	Desgostei Extremamente	APARENCIA	686 ()	358 ()	327 ()

AGRADECIMENTOS

Primeiramente a Deus, nosso maior Mestre, por todas as graças que me tem concedido e por ter me permitido subir mais um degrau da escada do conhecimento.

A todos os professores do curso, familiares e a todas as pessoas que de alguma forma contribuíram para que se tornasse concreto mais esse sonho.

TERMO DE AUTORIZAÇÃO PARA PUBLICAÇÃO DE TCC NO SITE DA UNIREDENTOR

Autora: THAIS CARLOTA DE OLIVEIRA COLOMBO

Matrícula: 1900974

RG: 13.087.111-4

CPF: 093.872.757-52

Título do Trabalho: ANÁLISE SENSORIAL DE BACON PRODUZIDO ARTESANALMENTE NO
MUNICÍPIO DE MIRACEMA-RJ.

Número de Páginas: 22

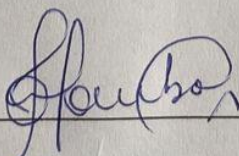
Data da defesa: ____/____/____

Orientador: VAGNER ROCHA SIMONIN DE SOUZA

Curso: NUTRIÇÃO

Autorizo o Centro Universitário Redentor, de acordo com a Lei nº 9.610, de 19 de fevereiro de 1998, a disponibilizar gratuitamente, sem ressarcimento dos direitos autorais, o texto integral da publicação supracitada, de minha autoria, em seu site, em formato PDF ou similar, para fins de leitura e/ou impressão pela Internet, a título de divulgação da produção científica gerada por seus cursos.

Itaperuna, 07 de dezembro de 2022.



Assinatura da autora