



2º ENCONTRO DE QUÍMICA DE ALIMENTOS

Sociedade Portuguesa de Química • Grupo de Química Alimentar

Livro de Resumos



19 a 21 de Julho de 1995

Universidade de Aveiro

Caracterização Sensorial dos Vinhos do Porto: Tratamento Matemático*

Adelaide Antão, Maria E. Cardoso, Joaquim L. Faria e Jaime Villate

Departamento de Engenharia Química, Faculdade de Engenharia, Universidade do Porto, Rua dos Bragas, 4099 PORTO CODEX, Portugal

Diferentes tipos de Vinho do Porto foram avaliados sensorialmente por um painel de oito provadores com experiência comprovada. Foi usada uma ficha de prova com 45 variáveis divididas em três campos distintos: Aparência (8 variáveis), Aroma (22 variáveis) e "Flavour" (15 variáveis).

Uma peculiaridade inerente às análises sensoriais é a obtenção de resultados bastante diferentes por parte dos vários provadores. Estas diferenças são devidas, em parte, às diferentes apreciações sensoriais, bem como, ao uso de diferentes escalas de avaliação, e ainda, às diferenças na definição das variáveis envolvidas. Para analisar estatisticamente os resultados, empregámos o método de *Análise Generalizada de Procrustes* (AGP), o qual permite corrigir as diferenças na definição e escala das variáveis, respeitando as diferenças na apreciação de cada um dos provadores.

O resultado da aplicação do método de AGP foi o reconhecimento de consenso entre os 8 provadores, que tornou possível a identificação dos parâmetros (componentes principais) que caracterizam os vinhos em questão. Em função das componentes principais, observa-se uma separação clara entre as diferentes categorias de vinhos analisadas: Ruby, Tawny, Reserva, Late Bottled Vintage, e Tawnies com indicação de idade "10 anos" e "20 anos." Considerando as correlações existentes entre as componentes principais e as variáveis da ficha de prova, foi obtida a caracterização de cada categoria em função dos parâmetros sensoriais; assim, a título de exemplo, é possível associar aos Tawnies com indicação de idade (10 e 20 anos), um aroma de madeira e frutos secos. A análise das componentes principais permite também identificar variáveis da ficha de prova que não são relevantes na caracterização dos vinhos em questão.

Este estudo é importante na defesa da qualidade do vinho do Porto e na prevenção do uso abusivo da denominação de origem. Um outro objectivo do projecto em curso é o estabelecimento de uma ficha de prova que possa ser usada uniformemente para a classificação das diferentes classes de Vinho do Porto.

*Trabalho realizado no âmbito do 1º protocolo específico de cooperação entre o Departamento de Engenharia Química e o Instituto do Vinho do Porto.