

**ANÁLISE SENSORIAL APLICADA À AVALIAÇÃO DE QUEIJOS: um estudo com ricota e queijo fresco**

***SENSORY ANALYSIS APPLIED TO THE EVALUATION OF CHEESE: a study with ricotta and fresh cheese***

Manuella Souza Moreira<sup>I</sup>  
Bianca de Melo Silveira dos Santos<sup>II</sup>  
Mariana Casteleti Beraldo Massoli<sup>III</sup>  
Leila de Fátima Oliveira Gava<sup>IV</sup>  
José Carlos dos Reis Júnior<sup>V</sup>

**RESUMO**

A análise sensorial é uma ferramenta essencial na avaliação da qualidade dos alimentos, pois permite identificar características organolépticas - como sabor, aroma, textura e aparência - que influenciam diretamente a aceitação do produto pelo consumidor. Diversos estudos científicos demonstram sua importância na indústria de alimentos e no desenvolvimento de novos produtos. Neste trabalho, foram avaliadas duas amostras de queijo: ricota (amostra A) e queijo fresco (amostra B). A análise foi realizada por meio de um teste sensorial às cegas com a participação de dez provadores não treinados, que avaliaram os quesitos sensoriais utilizando uma ficha descritiva simples. A ricota apresentou sabor lácteo, textura levemente granulada e coloração branca intensa, sendo geralmente associada a um perfil mais leve e delicado. Por outro lado, o queijo fresco destacou-se por seu sabor mais pronunciado, textura macia e coloração levemente amarelada, características que agradaram à maioria dos avaliadores. Embora a maciez do queijo fresco tenha sido amplamente preferida, o sabor suave da ricota foi valorizado por consumidores que buscam produtos de menor intensidade. O aroma de ambas as amostras foi bem aceito e não apresentou características desagradáveis. Os resultados reforçam a utilidade da análise sensorial na caracterização e diferenciação de produtos lácteos, sendo uma etapa relevante tanto para a indústria quanto para o consumidor final. Além disso, esse tipo de avaliação contribui para o desenvolvimento do senso crítico e para a melhor compreensão das preferências do público-alvo em relação aos alimentos.

**Palavras-chave:** análise sensorial; queijo; ricota; queijo fresco; avaliação organoléptica.

---

<sup>I</sup> Estudante do ensino médio com formação técnica em Química pela ETEC Bento Carlos Botelho do Amaral – Guariba. E-mail: moreiramanuela69@gmail.com

<sup>II</sup> Profa. Dra. ETEC Bento Carlos Botelho do Amaral – Guariba. E-mail: bianca.santos556@etec.sp.gov.br

<sup>III</sup> Profa. Dra. ETEC Bento Carlos Botelho do Amaral – Guariba. E-mail: mariana.massoli@etec.sp.gov.br

<sup>IV</sup> Profa. Esp. ETEC Bento Carlos Botelho do Amaral – Guariba. E-mail: leila.gava@etec.sp.gov.br

<sup>V</sup> Prof. Esp. ETEC Bento Carlos Botelho do Amaral – Guariba. E-mail: jose.reis35@etec.sp.gov.br