

SENSORIAL-ALABE

ENSAIO DE APTIDÃO E TREINO DE PROVADORES

INTRODUÇÃO

O **SENSORIAL-ALABE** - Ensaio de Aptidão e Treino de provadores constitui um instrumento de manutenção, aperfeiçoamento ou treino das potencialidades sensoriais dos provadores, permitindo uma monitorização de desempenhos (individuais e/ou colectivos) dentro de rigoroso esquema de sigilo, com tratamento de resultados de forma anónima: apenas o coordenador do grupo e/ou o provador será conhecedor das suas próprias performances.

A execução destes ensaios de avaliação permitirá às câmaras de provadores, ou aos provadores individualmente, conhecerem o seu desempenho e a sua evolução ao longo do tempo relativamente a defeitos / aromas detectáveis em vinhos

O esquema que aqui se propõe será em tudo semelhante aos ensaios interlaboratoriais que se executam normalmente nos laboratórios, só que, neste caso, serão distribuídos compostos que podem originar defeitos ou que correspondem a aromas de vinhos ou aguardentes.

Os resultados são enviados à ALABE, que os tratará estatisticamente, dentro de um rigoroso esquema de anonimato.

A ALABE procederá ao tratamento dos dados e publicará um relatório de conjunto, em que apenas cada um se poderá identificar pelo código que definiu para si próprio.

Apenas podem participar neste ensaio participantes / grupos de provadores devidamente inscritos junto da ALABE. Os provadores, individualmente ou grupos de provadores, deverão executar os ensaios de acordo com o presente procedimento.

Instruções para preparação das soluções

A ALABE distribui por cada edição, conjuntos de frascos contendo 3 compostos correspondentes a aromas de vinhos ou aguardentes (Composto A, Composto B e Composto C).

A quantidade que cada um dos frascos contém foi medida rigorosamente de modo a que, se for seguido o procedimento de diluição que aqui se preconiza, se possa facilmente realizar um teste triangular a 4 concentrações, ou seja: (1) concentração baixa, (2) concentração próxima do limiar olfativo teórico de percepção para esse composto, (3) concentração ligeiramente acima desse limiar, e (4) concentração mais elevada, normalmente perceptível pela maioria dos indivíduos.

Procedimento:

1. Separar os frascos por composto, ou seja, aqueles cujo código começa por A; aqueles cujo código começa por B e, finalmente, aqueles cujo código começa por C.
2. Arrefecer os frascos recebidos, por cerca de 1 hora, no frigorífico, de forma a minimizar as perdas por volatilidade, quando se proceder à abertura dos mesmos.
3. Para cada composto, providenciar 12 recipientes¹ de 250ml.
4. Encher os balões com 250ml de água neutra em termos olfativos².
5. Marcar cada recipiente segundo a tabela abaixo indicada

A 1.1	A.1.2	A.1.3
A 2.1	A.2.2	A.2.3
A 3.1	A.3.2	A.3.3
A 4.1	A.4.2	A.4.3

6. Para cada um dos recipientes, desenvolver o frasco acondicionado na saqueta numerada e introduzi-lo directamente no recipiente, assim como a respectiva tampa. Ter o cuidado de manusear os frascos com toda a cautela para não provocar contaminação da superfície (recomenda-se o uso de luvas de látex e progredir sempre da concentração mais baixa para a mais elevada):
 - a. conferir a marcação respectiva constante da saqueta que acondiciona o frasco,
 - b. retirar rapidamente a tampa do frasco com o composto e
 - c. com este sobre o gargalo do balão, deixá-lo cair para o seu interior, mantendo-o na posição vertical. Lançar igualmente a tampa do frasco, pois pode conter vestígios do composto.
Não retirar este frasco nem a tampa do recipiente que contém a diluição, pois que o volume ocupado pelo vidro e pela tampa será considerado no cálculo da concentração).
7. Rolhar o recipiente que contém a diluição e homogeneizar. Aguardar cerca de 30 minutos, com agitação periódica.
8. Repetir o procedimento, para os compostos B e C, utilizando as tabelas seguintes:

¹ Frasco rolhado, balão ou proveta de 250 mL, com rolha. Ver figura exemplificativa, em anexo.

² Deverá ser utilizada água ultra-pura ou água destilada. Em alternativa, poderá ser utilizada água do comércio, desde que apresente um teor de cálcio inferior a 10 mg/L. Contudo, importa que seja sempre utilizada água do mesmo lote, em cada série de diluições.

B 1.1	B.1.2	B.1.3
B 2.1	B.2.2	B.2.3
B 3.1	B.3.2	B.3.3
B 4.1	B.4.2	B.4.3

C 1.1	C.1.2	C.1.3
C 2.1	C.2.2	C.2.3
C 3.1	C.3.2	C.3.3
C 4.1	C.4.2	C.4.3

Instruções para o enchimento dos copos de prova³ e sequência de prova

1. Preparar tantos conjuntos de 12 copos quantos os provadores que vão participar no ensaio.
2. Marcar 3 copos, cada um com as indicações da primeira linha da tabela, outra série de copos com as indicações da linha 2 e assim sucessivamente até à da linha 4.
3. Distribuir equitativamente as soluções referenciadas na primeira linha da Tabela pelos copos (aproximadamente 40 ml).
4. Distribuir os copos pelas cabinas de prova. A temperatura das soluções deverá estar situada entre 20 °C ± 3°C.
5. Solicitar aos provadores que procedam à prova referente à concentração mais baixa⁴ de composto⁵. Executar o teste de acordo com a ficha de prova enviada (ficha de prova – teste triangular – composto A)
6. Quando terminada a prova, submeter aos provadores os copos referenciados na segunda linha da Tabela e repetir o procedimento até se finalizar as séries de copos.
7. Os testes triangulares são realizados de forma isolada pelos provadores. Qualquer comentário, à parte o estritamente necessário para compreensão do teste, deverá ser feito após a finalização do exame por parte da totalidade dos provadores.

³ Utilizar copos de prova ISO 3591

⁴ A concentração mais baixa corresponde aos frascos identificados na primeira linha de cada uma das tabelas, ou seja, aqueles em que o carácter central é “1”. Por exemplo: “A 1.2” significa que se trata do composto A, na concentração mais baixa (1), sendo a segunda de três réplicas.

⁵ A identificação do composto perante os participantes apenas será efectuada no relatório final.

Instruções para a conservação dos frascos

1. Os frascos contendo os compostos devem ser guardados no frigorífico após a recepção, sem congelação (cerca de 4°C), se nada for indicado em contrário.
2. Os frascos não devem ser retirados das saquetas até ao momento em que vão ser lançados no respectivo balão.

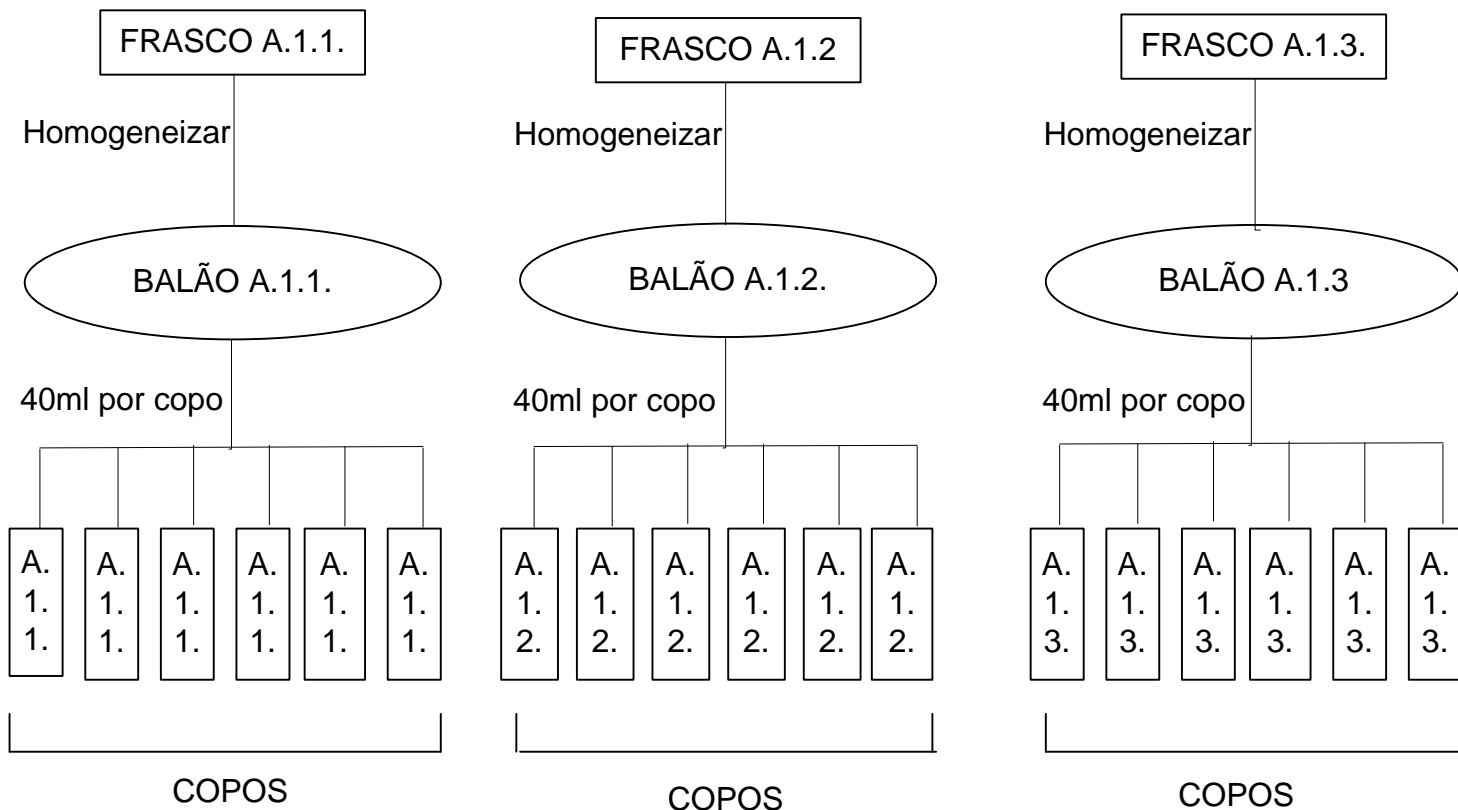
Programação dos ensaios

1. Cada série de diluições referentes ao mesmo composto deve ser ensaiada num mesmo dia, em sequência da mais diluída para a mais concentrada (linha 1, linha 2, linha 3 e linha 4).
2. Se possível, provar em dias diferentes os compostos A, B e C
3. Se necessário, guardar as diluições de um dia para o outro em frigorífico e colocar à temperatura de 20 °C ± 3°C apenas antes de colocar em prova.

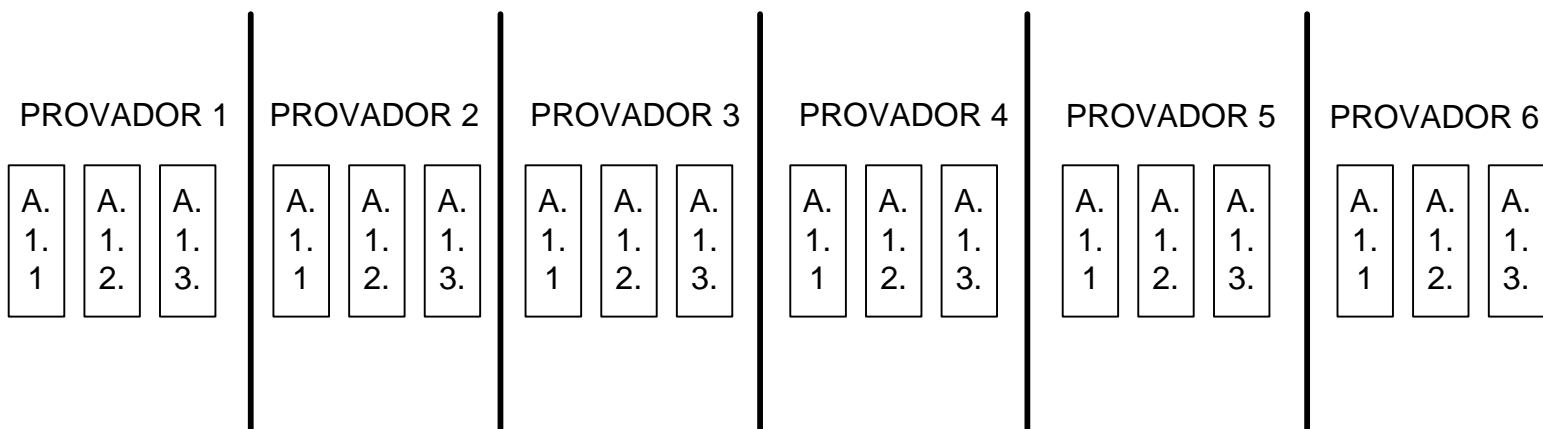
Instruções para comunicação de resultados à ALABE

1. Para comunicar resultados à ALABE deve dispor de “código de participação”.
2. O elemento que coordenar o ensaio (ou o provador individual) deve preencher o ficheiro de inserção de resultados (Microsoft Excel) distribuída pela ALABE e gravar esse ficheiro.
3. A ALABE apenas poderá proceder ao tratamento de dados que lhe sejam enviados por e-mail para o seguinte endereço electrónico: sensorial.alabe@gmail.com
4. A ALABE procederá à análise dos dados individuais e/ou do grupo e enviará o respectivo relatório ao provador individual ou ao coordenador do grupo.
5. No ficheiro de resposta o(s) provador(es) deve(m) ser codificado(s) com uma senha de, obrigatoriamente, 8 caracteres **com combinação de letras e números** (por exemplo A345Y97F) em que o primeiro carácter tem que ser obrigatoriamente uma **letra** e deverá ser mantido em cada uma das edições. Este será o código com que o provador se irá reconhecer no relatório ALABE. Não deve ser enviado à ALABE o nome do provador, mas apenas o código de 8 caracteres.
6. **Poderá, em alternativa, inserir os dados directamente no site da ALABE** (www.alabe.pt/login_sensorial_alabe.php). Para tal, deverá dispor de “username” e de “código de participação”, a fornecer pela ALABE.

**PREPARAÇÃO SOLUÇÕES PARA TESTE TRIANGULAR
- ENSAIO SENSORIAL INTERLABORATORIAL -**



DISTRIBUIÇÃO



INSERIR RESULTADOS DOS PROVADORES EM FOLHA DE EXCEL ENVIADA

Repetir o procedimento para os frascos:

- A.2.1, A.2.2, A.2.3.
- A.3.1, A.3.2, A.3.3.
- A.4.1, A.4.2, A.4.3.