

SENSORIAL - ALABE

Ensaio de Aptidão e Treino de provadores



Mais informações em: <https://www.alabe.pt/pt/sensorial/info-sensorial.php>



ALABE – Associação dos Laboratórios de Enologia

SENSORIAL-ALABE

ENSAIO DE APTIDÃO E TREINO DE PROVADORES

abril 2021 (versão 9)

Conteúdos

| | |
|---|----|
| Introdução | 1 |
| Calendarização | 2 |
| Âmbito do ensaio | 3 |
| Codificação dos compostos | 4 |
| Diluições | 5 |
| Preparação do ensaio | 7 |
| Execução do ensaio | 8 |
| Conservação dos aromas | 9 |
| Comunicação dos resultados | 10 |
| Regras relativas à inserção/alterações/correções de dados destinados à emissão de relatórios pela ALABE | 11 |
| Contactos | 12 |

Introdução

A ALABE disponibiliza o **Ensaio de Aptidão e Treino de Provadores olfativo**, complementar ao AROMA-ALABE, que se designa **SENSORIAL-ALABE**.

É objetivo do **SENSORIAL-ALABE** possibilitar aos provadores, individualmente ou agregados em câmaras de provadores, um meio de aferir as suas potencialidades sensoriais, numa perspetiva **quantitativa**.

Em resumo, a ALABE providenciará a distribuição de vials, prontas a diluir o seu conteúdo num volume apropriado de água, para ser repartido pelos copos de prova.

Ao provador será solicitado que realize um ensaio triangular através de análise sensorial apenas olfativa, a **4 concentrações**, ou seja: (1) concentração baixa, (2) concentração próxima do limiar olfativo teórico de perceção para esse composto, (3) concentração ligeiramente acima desse limiar, e (4) concentração mais elevada, normalmente perceptível pela maioria dos indivíduos. Em cada um dos níveis de concentração, um dos três copos contém uma das soluções que é diferente das outras duas (por exemplo: "positivo-positivo-negativo" ou "positivo-negativo-negativo").

O limiar sensorial do provador corresponde à **concentração mais baixa em que este identifica corretamente a amostra diferente, sem que erre nas outras concentrações superiores**. Sendo um ensaio triangular, impõe-se **escolha forçada**.

A ALABE fará o tratamento dos dados que são publicados em forma de relatório **SENSORIAL-ALABE**.

Calendarização

O **SENSORIAL-ALABE** irá contar com 3 edições por ano, cada uma com a disponibilização de 2 compostos.

A distribuição dos aromas do **SENSORIAL-ALABE** será simultânea com o AROMA-ALABE, podendo a execução de ambos os ensaios ser efetuada na ocasião em que o participante definir, desde que os resultados do **SENSORIAL-ALABE** sejam remetidos para tratamento estatístico até à data programada.

A ALABE disponibiliza anualmente um calendário conjunto **SENSORIAL-ALABE** e AROMA-ALABE, contendo as datas de distribuição, as datas limite de receção de resultados e a data previsível para conclusão do relatório.

Âmbito do ensaio

O **SENSORIAL-ALABE** destina-se a avaliar, de um modo **quantitativo**, através da resposta dada a estímulos olfativos de intensidade progressivamente crescente, habitualmente identificados com defeitos / aromas detetáveis em vinhos ou aguardentes.

A caracterização qualitativa (identificação) das sensações percebidas é uma abordagem autónoma coberta pelo Ensaio de Aptidão e Treino de provadores AROMA-ALABE.

O **SENSORIAL-ALABE** constitui um instrumento de manutenção, aperfeiçoamento ou treino das potencialidades sensoriais dos provadores, permitindo uma monitorização de desempenhos (individuais e/ou coletivos) 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.**

O esquema que aqui se propõe será em tudo semelhante aos ensaios interlaboratoriais que se executam normalmente nos laboratórios. Os resultados são enviados à ALABE que os tratará dentro de um rigoroso esquema de anonimato. A ALABE procederá ao tratamento dos dados e publicará um relatório, 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, no ensaio **SENSORIAL-ALABE**. Os provadores, individualmente ou grupos de provadores, deverão executar os ensaios de acordo com o procedimento específico para o **SENSORIAL-ALABE**.

Codificação dos compostos

A ALABE distribui, por cada edição, conjuntos de vials contendo 3 compostos habitualmente identificados com defeitos / aromas detetáveis em vinhos ou aguardentes (por exemplo, Composto A - 1ª edição, 2014, Composto B - 1ª edição, 2014, etc.

A codificação dos frascos é efetuada de acordo com a tabela constante do ponto 5, do capítulo D (diluições).

A quantidade que cada um dos vials contém foi medida rigorosamente de modo a que, se for seguido o procedimento de diluição que aqui se preconiza, se possa realizar corretamente o teste triangular a 4 concentrações.

Tratando-se de um ensaio quantitativo, é determinante que seja executada com rigor a diluição, o que coloca os provadores ao mesmo nível de dificuldade e possibilita a comparação de resultados.

Diluições

1. Separar os vials por aroma, ou seja, aquele cujo código começa por A; aquele cujo código começa por B, e assim sucessivamente.
2. Arrefecer os vials recebidos, por cerca de 1 hora, no frigorífico, de forma a minimizar as perdas por volatilidade, quando se proceder à abertura das mesmas.
3. Para cada composto, providenciar 12 recipientes de vidro (Frasco rolhado, balão ou proveta de 250 mL, com rolha; sugestão de recipiente ideal: matraz de vidro de 250 ml, esmerilado, com tampa de vidro).
4. Perfazer os balões até 250ml de água do comércio (Fastio, Vitalis, Luso, etc etc), neutra em termos olfativos, com teor de cálcio inferior a 10 mg/L. Contudo, importa que seja sempre utilizada água do mesmo lote, em cada série de diluições.
5. Marcar cada recipiente segundo a tabela abaixo indicada (Marcação para o composto "A").

| | | |
|--------|--------|--------|
| 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 diretamente no recipiente, assim como a cápsula roscada. Ter o cuidado de manusear os frascos com toda a cautela para não provocar contaminação da superfície (recomenda-se o uso de luvas de nitrilo e progredir sempre da concentração mais baixa para a mais elevada:
 - a. conferir a marcação respetiva constante da saqueta que condiciona o frasco,
 - b. retirar rapidamente a tampa do frasco com o composto e
 - c. com este sobre o gargalo do recipiente, deixá-lo cair (na posição vertical) para o seu interior. Inserir também a cápsula roscada no frasco.
 - d. não retirar este frasco do recipiente que contém a diluição, pois que o volume ocupado pelo vidro será considerado no cálculo da concentração.
7. Rolhar o recipiente que contém a diluição e homogeneizar. Para o efeito, proceder à agitação manual da solução contida no recipiente de diluição,

DILUIÇÕES

mediante inversões repetidas e contínuas desse mesmo recipiente durante pelo menos 15 segundos.

8. Repetir o procedimento, para o compostos B, utilizando as tabelas equivalentes à apresentada no ponto 5.
9. Após diluição proceder à realização do ensaio no imediato.

Preparação do ensaio

1. Preparar tantos conjuntos de 12 copos quantos os provadores que vão participar no ensaio e sequência de prova.
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 $20\text{ °C} \pm 3\text{ °C}$.

Execução do ensaio

1. Solicitar aos provadores que procedam à prova referente à concentração mais baixa de composto. Nota: 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.
2. Quando terminada a prova, submeter aos provadores os copos referenciados na segunda linha da Tabela (retirando os da primeira linha) e repetir o procedimento até se finalizar as séries de copos. Executar o teste de acordo com a ficha de prova disponível no site da ALABE.
3. 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.
4. Utilizar copos de prova ISO 3591.

Conservação dos aromas

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

Comunicação dos resultados

1. Para comunicar resultados à ALABE deve dispor de "código de entidade" (*cod_id*) que será enviado atempadamente.
2. A ALABE procederá à análise dos dados individuais e/ou do grupo e enviará o respetivo relatório ao provador individual ou ao coordenador do grupo.
3. Aquando da inserção dos dados online, 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.
4. Deverá inserir os dados diretamente no site da ALABE. Para tal, deverá dispor de dados para login ("*username*" e "*password*") que correspondem ao que escolheu aquando da inscrição no circuito.

REGRAS RELATIVAS À INSERÇÃO/ALTERAÇÕES/CORREÇÕES DE DADOS DESTINADOS À EMISSÃO DE RELATÓRIOS PELA ALABE

Regras relativas à inserção/alterações/correções de dados destinados à emissão de relatórios pela ALABE

1. A inserção de dados é da inteira responsabilidade das entidades participantes nos circuitos interlaboratoriais ALABE, as quais deverão certificar-se, antes da submissão estar concluída, através de visualização cuidada da página web, que os mesmos se encontram devidamente inseridos;
2. Após submissão dos dados, as entidades poderão validar os mesmos através da análise dos valores inseridos constantes do email automático enviado aquando da submissão ELETRONICA ou pelo download para ficheiro excel desses mesmos dados ou através da opção de visualização dos dados inseridos no menu de entrada na área reservada;
3. Cada edição do ensaio compreende a avaliação de 2 compostos e respetiva inserção de resultados correspondentes aos compostos A e B. Assim, cada entidade deverá obrigatoriamente inserir resultados provenientes dos respetivos compostos, independentemente do número de registos por composto. A não inserção de resultados de um dos compostos implica a não publicação no relatório dos respetivos resultados na sua totalidade.
4. Após emissão de relatórios pela ALABE, não são possíveis quaisquer alterações / correções a relatórios devido a factos não imputáveis à ALABE;
5. Eventuais solicitações de alteração/correção a relatórios deverão ser sempre comunicadas ATÉ 24HORAS após o término da data fixada para realização e inserção de resultados.
6. A participação no ensaio implica o conhecimento e compreensão da metodologia e regras aplicáveis, sendo que o não seguimento ou incumprimento das regras e/ou instruções emanadas relacionadas com o ensaio são passíveis de aplicação por parte da ALABE de medidas apropriadas com vista ao correto funcionamento do ensaio.

Contactos

ALABE – Associação dos Laboratórios de Enologia

Rua Ferreira Borges, 27
4050-253 PORTO - Portugal

Geral

Telemóvel: 932334083

Email: geral@alabe.pt

CIVP-ALABE

Telemóvel: 932334094

Email: civp@alabe.pt

SENSORIAL-ALABE

Telemóvel: 932334092

Email: sensorial@alabe.pt

AROMA-ALABE

Telemóvel: 932334092

Email: aroma@alabe.pt

Website: www.alabe.pt

