

QUALIDADE SENSORIAL DAS SALADAS PRODUZIDAS NA ROTISSERIA DE UMA REDE DE SUPERMERCADOS DE CHAPECÓ – SC

Noeli Salete CARARO¹; Tiffany Prokopp HAUTRIVE²; Tamara COLA³

INTRODUÇÃO: Todo alimento destinado à comercialização, deve satisfazer as exigências quanto à qualidade. Esta qualidade é uma característica multidimensional, sendo uma combinação de atributos microbiológicos, nutricionais e sensoriais. Qualidades sensoriais, como cheiro, cor, textura e sabor e aparência são fatores determinantes nas escolhas alimentares dos indivíduos. **OBJETIVO:** Avaliar a diversidade de preparo das saladas produzidas na rotisseria de uma rede de supermercados de Chapecó – SC. **METODOLOGIA:** Trabalho realizado no período de abril e junho de 2009, em duas lojas de uma rede de supermercados de Chapecó – SC, representadas por A e B. Através de check list verificou-se os tipos de cortes e decoração das saladas, uso de condimentos, diversidade e presença de folhosos, saladas cruas e cozidas e grãos. Após o levantamento dos dados foi realizado treinamento com os colaboradores a fim de conscientizá-los da importância da diversificação no preparo das saladas como estímulo ao consumo pelos comensais. Além disso, foi proposto uma padronização quanto à forma de preparo e os tipos de saladas que deverão compor o cardápio diariamente. Novamente foram aplicados os check list para avaliar os resultados dos treinamentos. **RESULTADOS:** No supermercado “A” observou-se a ocorrência elevada de repetições na forma da preparação das saladas. A cenoura e a beterraba apresentaram-se 100% cozidas com corte em forma de rodela, cortes jardineira e Juliana nunca presentes, 8 pratos decorados iguais, 5 pratos com shoyu, presença de grãos em 50% dos dias e folhosos com presença média de 4 tipos. Após treinamento observou-se resultado satisfatório na forma de preparo das saladas, pois, a cenoura e a beterraba apresentaram-se 33% preparadas iguais, corte jardineira 50% presente, corte Juliana 75% presente, 3 pratos decorados iguais, 2 pratos com shoyu, presença de grãos em 100% dos dias e folhosos com presença em média de 5 tipos. O supermercado “B” apresentou menor resultado após o treinamento, porém apresentou resultado mais satisfatório antes do treinamento, sendo, cenoura e beterraba que eram preparadas 60% iguais, após o treinamento 100% preparo diferente, corte jardineira, condimento shoyu e decoração igual nunca presente antes e após treinamento, corte Juliana e grãos 75% presentes antes e após treinamento e a presença de folhosos que apresentava uma média de 2 tipos passou a ter 3 tipos após o treinamento. **CONCLUSÃO:** O treinamento com os colaboradores proporcionou uma resposta positiva na diversidade de preparo das saladas, o que poderá contribuir no aumento das vendas das saladas, atraindo novos comensais.

Palavras-chaves: Comensais; Diversidade; Forma de Preparo.

¹ Acadêmica do Curso de Nutrição da Universidade Comunitária Regional de Chapecó – Campus de Chapecó/SC.

² Nutricionista (UNIFRA), Mestre em Ciência e Tecnologia de Alimentos (UFSC), Professora do curso de Nutrição da Universidade Comunitária Regional de Chapecó – Campus de Chapecó/SC.

³ Nutricionista (UNIVALE), Especialista em Gestão de Alimentos e Bebidas (UNISUL), Nutricionista responsável técnica pela rede de supermercados de Chapecó/SC.