

Analise das Amostras

As amostras foram testadas pelas Nutricionistas que avaliaram os atributos: sabor, aroma, textura e cor.

- Azeite De Oliva Extra Virgem (PALADINO) - Não contém o sabor concentrado de azeite, sabor parecido com de óleo, consistência muito líquida com aparência verde amarelada.
- Manteiga Pura com Sal (OURO) – Consistência não cremosa “esfarelada”, gosto leve de sabor rançoso, apresentando muita água com cor esbranquiçada.
- Extrato de Tomate (COLONIAL) – Sabor adocicado, de consistência cremosa de cor viva, porém sua porção apresenta uma grande quantidade de sódio acima do recomendado.
- Carne Bovina, tipo patinho, Moída, congelada (PLENA) – Apresenta uma consistência gordurosa, não se identificando com corte de patinho que é uma carne magra, com menor teor de gordura saturada. Sabor “rancificado” quando consumida mantém paladar gorduroso.
- Arroz (DOM DIEGO) – Grãos após cozimento mantiveram um aspecto rígido como se estivessem cru. Rendimento não adequado com uma consistência pegajosa.



Tatiely Marques de Oliveira – Nutricionista RT- CRN9-33828



Grazielle de Aguiar Faria – Nutricionista RT- CRN9-33989

Passa Vinte 29 de Agosto de 2025.