

Promoveu-se a capacitação de provadores de alimentos utilizando-se conservas condimentadas de ovos de codorna (*C. coturnix japonica*), constando de três preparações compostas – “Bouquet Garni” (salsa / *Petroselinum sativum*; tomilho / *Thymus vulgaris*; orégano / *Origanum applii*; louro / *Laurus nobilis*), “Ervas Finas” (salsa, cebolinha / *Allium fistulosum*; estragão / *Artemisia dracunculus* var. *inodora*) e sal condimentado (“pool” de doze ervas), bem como de outras cinco preparações com pimentas, individualizadas: “pimentão”(*Capsicum annuum*); “cambuci” (*Capsicum baccatum*); “biquinho”(*Capsicum chinense*); “dedo-de-moça” (*Capsicum baccatum*) e “malagueta” (*Capsicum frutescens*). Em observações preliminares, todas as plantas apresentaram atividade antibacteriana seletiva in vitro. Fundamentando-se no método Análise Descritiva Quantitativa, avaliaram-se atributos sensoriais presentes nas conservas: aparência, aroma e sabor. Dez avaliadores do ICTA-UFRGS foram capacitados no detalhamento dos condimentos e da composição final das conservas, com autorização individual do Consentimento Livre e Esclarecido. Os resultados demonstram que houve coerência pessoal constante entre as análises, ainda que tenham ocorrido diferenças significativas nas percepções de alguns subatributos. A análise desses valores indica que a capacitação foi efetiva no sentido da preditividade da percepção sensorial em estudo. Considerando os nove tratamentos, ora perceberam-se as características sensoriais dos condimentos individualmente, ora sua influência na conserva como um todo, alterando os atributos presentes na conserva padrão, tomada como tratamento controle e elemento de comparação. Dentre as preparações compostas, destacou-se a de “Ervas Finas”; já dentre as pimentas, a maior aceitabilidade foi para a pimenta “biquinho”. Sugere-se a possibilidade de qualificação sensorial de ovos de codorna como matéria-prima de fácil exploração em diferentes escalas de produção, através de condimentações, empregando-se recursos naturais renováveis.