

SABOROLOGIA: EXPERIÊNCIAS MULTISENSORIAIS

IX Encontro de Bolsistas de Apoio a Projetos da Graduação

Fernanda Clara Moreira Soares, Paulo Henrique Machado de Sousa

Os últimos anos revelam o interesse da pesquisa no estudo dos sentidos na experiência de comer e beber. Os sentidos podem ser usados para melhorar a experiência do consumidor e o tema tem ganhado destaque entre profissionais de várias disciplinas. Neste trabalho, destacamos a importância de que tudo o que percebemos através dos sentidos influencia nossa experiência alimentar: o peso, a temperatura, a música ao redor, a textura de tudo o que acontece ao comer parece afetar nossa percepção sensorial e hedônica dos alimentos. Foi aplicada uma atividade prática com os alunos da disciplina de Análise Sensorial do curso de Gastronomia da Universidade Federal do Ceará com o objetivo de abordar tal tema. Cada aluno recebeu: duas amostras de mousse de chocolate; duas amostras de água, uma na taça e outra no copo descartável; uma amostra de vinho branco. As amostras de mousse eram iguais e foram servidas da mesma maneira, havendo diferença na superfície da colher que todos receberam. Uma era lisa e a outra havia sido texturizada inicialmente. As amostras de água foram servidas à mesma temperatura e obtidas de mesma procedência. O vinho branco fora inicialmente tingido de corante para que parecesse com o vinho tinto. Todos perceberam diferença no sabor da mousse servida com colher lisa da colher texturizada; no geral, julgaram que a água contida no copo de plástico descartável era de qualidade inferior que a que foi servida na taça e a maioria julgou o vinho como tinto. Os resultados demostram quanto os sentidos têm papel fundamental na percepção somatossensorial dos alimentos, influenciando a percepção de sabor, podendo levar a aceitação ou rejeição por parte do consumidor.

Palavras-chave: Avaliação sensorial. Sabor. Gastronomia. Sentidos.