

Da uva ao paladar: experiências de análise sensorial de “sucos” com crianças e adolescentes

Luana Julhão Nunes Santos¹, Sophia Wrchinski Dendena², Luiza Lemos Borsoi², Miguel Camerini Berto², Ana Julia Reginatto Lorenzet², Gisele Mion Gugel², Shana Paula Segala Miotto³

¹Autor(a)/Apresentador(a), ²Coautor(a), ³Orientador(a)

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul (IFRS) - Campus Bento Gonçalves. Bento Gonçalves, RS

O Rio Grande do Sul é o principal produtor de uvas no Brasil, e a Serra Gaúcha concentra a maior parte da produção. Cerca destas 60% das uvas são destinadas à elaboração de suco, considerado de grande valor nutricional. Nesse contexto, o Instituto Federal do Rio Grande do Sul – Campus Bento Gonçalves, localizado na principal região vitivinícola do país, desenvolve projetos que abrangem desde o cultivo até o processamento da fruta. Entre eles, destaca-se o projeto de extensão “Trabalhando a Análise Sensorial com Crianças e Adolescentes: difundindo os diferentes tipos de suco de uva”, que une extensão, ensino e pesquisa, valorizando produtos regionais. A análise sensorial é uma ferramenta importante para avaliar a aceitação de alimentos e bebidas. Quando aplicada ao público infantil, ela tem caráter educativo, pois incentiva hábitos alimentares saudáveis e amplia o vocabulário relacionado a cores, aromas e sabores. Neste sentido, o projeto apresenta três categorias de “sucos”: integral, néctar e preparado sólido para refresco, o “suco em pó”. O produto integral recebe destaque por não conter adição de açúcares, água ou conservantes, preservando melhor os nutrientes da fruta e sendo considerado mais saudável. As atividades extensionistas são estruturadas em duas etapas. Na primeira, os participantes visitam a Vinícola-Escola, onde conhecem os processos produtivos. Na segunda, já em sala de Análise Sensorial, são apresentados dados sobre produção, consumo e propriedades nutricionais dos sucos. Em seguida, ocorre a degustação comparativa entre suco integral, néctar e preparado sólido. Para garantir o teste cego, as amostras são servidas em copos descartáveis numerados. A coleta das percepções é feita com metodologias adaptadas às diferentes idades: questionários específicos e escalas hedônicas simplificadas, com carinhas felizes, neutras ou tristes, permitindo que crianças expressem preferências de forma lúdica e acessível. Até o momento, foram realizadas três oficinas, envolvendo cerca de 50 crianças (6 a 8 anos) e 58 adolescentes (11 a 14 anos). Os resultados indicaram que as crianças menores preferiram o preparado sólido, seguido pelo suco integral. Já entre os adolescentes, o suco integral foi o mais escolhido, seguido pelo néctar de uva. Também foi observada boa aceitação da metodologia, com engajamento, socialização e interesse pelo tema. Além disso, a abordagem lúdica contribuiu para reduzir a timidez e facilitar a participação. Conclui-se que a degustação de diferentes tipos de sucos de uva é eficaz tanto para promover a educação alimentar quanto para gerar dados de aceitação sensorial. O projeto reforça a importância da Lei Estadual nº 13.247/2009, que estimula hábitos saudáveis nas escolas, e demonstra o potencial de ações integradas entre ensino, pesquisa e extensão, que podem ser replicadas em outros contextos educacionais e comunitários.

Palavras-chave: Hábitos alimentares; Vitivinicultura; Projetos de extensão

Trabalho executado no: o Edital PROEX Nº 46/2024 – Bolsa de Extensão Núcleo de Memória – Ação de recuperação do arquivo do IFRS campus Porto Alegre, Edital PROEX 5/2024- Complementar ao Edital 46/2024- Bolsa de Extensão Núcleo de Memória – Ação de Recuperação do Arquivo do IFRS campus Porto Alegre, Edital Proex nº 17/2024: vinculado ao Edital Nº 13/2024- Bolsa de Extensão para Programas e Projetos no âmbito da Pró-reitoria de Extensão (Proex) do IFRS, Edital PROEX Nº 39/2024 – Edital de Auxílio Institucional à Extensão 2025, Edital PROEX Nº 12/2025: Edital de Concessão de Auxílio

