

Projeto de extensão “trabalhando a análise sensorial com crianças e adolescentes: difundindo os diferentes tipos de suco de uva”

Miguel Camerini Berto¹, Betina Stankowski Minetto², Ana Julia Reginatto Lorenzet², Letícia Carraro Minuscoli², 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 estado do Rio Grande do Sul destaca-se como o maior produtor de uvas do Brasil, sendo responsável por 50% da produção nacional, com grande parte destinada à elaboração de sucos e vinhos. Nesse cenário, o Instituto Federal do Rio Grande do Sul (IFRS), Campus Bento Gonçalves, localizado no coração da principal região vitivinícola do país, exerce um papel crucial na promoção dos produtos derivados da uva, especialmente o suco. Este projeto visa conscientizar a comunidade local, sobretudo crianças e adolescentes, acerca dos benefícios nutricionais do suco de uva, com ênfase no suco integral. O suco integral é produzido sem diluição, sem adição de conservantes, adoçantes ou açúcares, o que preserva suas propriedades nutricionais originais. O principal objetivo deste projeto é promover o conhecimento sobre os diferentes tipos de suco de uva: integral, néctar e preparado sólido para refresco, evidenciando suas distinções nutricionais e os processos de elaboração. A iniciativa também busca estimular o consumo de suco de uva integral nas escolas da região, em conformidade com a Lei Estadual nº 13.247/2009, que incentiva hábitos alimentares mais saudáveis entre os estudantes. As atividades do projeto foram divididas em duas etapas. A primeira consistiu em apresentar dados sobre os diferentes tipos de suco de uva, suas propriedades nutricionais e o panorama de produção e consumo no Brasil. A segunda etapa envolveu uma prática de análise sensorial, na qual os participantes, após visitarem a Vinícola-Escola do IFRS-BG, aprenderam sobre os processos de produção do suco de uva e participaram de uma degustação comparativa entre suco integral, néctar e preparado sólido para refresco. Após a degustação, foi aplicado um questionário adaptado para as faixas etárias dos participantes, a fim de obter dados sobre a aceitação de cada tipo de suco. Até o momento, foram realizadas quatro oficinas. Entre as crianças de até 8 anos (n=51), as respostas indicaram maior preferência pelo preparado sólido para refresco (42%), seguido pelo suco integral (40%), com o néctar sendo o menos apreciado (18%). Já entre os adolescentes, de 12 a 14 anos (n=26), a preferência foi diferente: o suco integral foi o mais escolhido (58%), seguido pelo preparado sólido para refresco (31%), enquanto o néctar teve menor aceitação (11%). Comparando os resultados, nota-se que as crianças demonstraram maior preferência pelo preparado sólido, enquanto os adolescentes preferiram o suco integral. Em ambos os grupos, o néctar teve a menor aceitação. Esses dados indicam uma mudança nas preferências à medida que a idade avança, com os adolescentes inclinando-se para opções menos processadas, como o suco integral.

Palavras-chave: Degustação, Educação nutricional, Oficinas

Trabalho executado no: Edital PROEX nº 02/2023 – AUXÍLIO INSTITUCIONAL À EXTENSÃO 2023, Edital PROEX Nº 11/2023 – EDITAL DE CONCESSÃO DE APOIO FINANCEIRO PARA AÇÕES DE EXTENSÃO PROPOSTAS POR ESTUDANTES DO IFRS, Edital PROEX nº03/2023 – Registro de ações de extensão sem auxílio financeiro – Fluxo Contínuo Permanente, Edital Nº 1/2023 – PROEX-REI – Edital de Fomento Externo Permanente de Extensão, aprovados pela Comissão de Gerenciamento de Ações de Extensão (CGAE).