

Práticas sensoriais: percepção de sabores básicos pelo público não treinado

Leonardo Righo Dors¹; Gabriel Ficagna Zaccaron¹; Amanda Aparecida Loureiro¹; Raquel Bondan de Lima¹; Shana Paula Segala Miotto¹, Gisele Mion Gugel^{1*}

¹Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul (IFRS) - *Campus Bento Gonçalves*. Bento Gonçalves, RS, Brasil.

Os estímulos sensoriais nos seres humanos são percebidos pelos cinco sentidos: visão, audição, tato, olfato e paladar. Cada órgão dos sentidos está adaptado para responder aos mesmos, utilizando receptores sensoriais que transformam este estímulo em uma sensação. O paladar é responsável pela identificação de gostos, sabores e texturas dos alimentos e bebidas. Existem cinco gostos primários: doce, salgado, ácido, amargo e umami, porém apenas os quatro primeiros são perceptíveis em algumas bebidas, como nos vinhos. Quando os gostos são combinados entre si utilizamos o termo sinergia para designá-los, sendo esta responsável pelas sensações complexas que nossa boca pode perceber. Os gostos são captados, em grande maioria, na parte superior da língua: parte frontal, lateral e no final, porém, existem outras regiões que também respondem aos estímulos, como a mucosa dos lábios, o palato duro, a epiglote, as amígdalas e até mesmo as bochechas. A quantidade de papilas gustativas varia de um indivíduo para o outro, ou seja, enquanto uma pessoa acha o bife salgado adequadamente, outra pode perceber que há sal em demasia. Cada gosto é percebido através de ativadores específicos, por exemplo, a sensação doce tem como ativadores mais comuns os açúcares, sendo a sacarose o mais usual. O gosto ácido está associado aos íons hidrogênio e, para representá-lo, utiliza-se os ácidos cítrico ou tartárico. A percepção do gosto salgado é dada por sais solúveis, sendo o cloreto de sódio sua melhor representação. Já o gosto amargo é retratado por diversos compostos, sendo que os mais comuns são os sais de quinino e a cafeína. Todas estas sensações são encontradas nos alimentos e bebidas, tanto naturais quanto industrializados, e são facilmente detectadas pelo paladar humano. Os testes de análise sensorial são importantes para determinar critérios de qualidade para a matéria-prima, ingredientes e produto final (preservação das características dos produtos, bem como no desenvolvimento de novas fórmulas). Ou seja, o ser humano, com sua percepção peculiar sempre será a melhor ferramenta para esta avaliação, uma vez que o mesmo agrega conhecimentos técnicos, culturais e econômicos que contribuirão para o desenvolvimento e comercialização de um produto alimentício. Este trabalho tem como objetivo proporcionar aos participantes da Mostra Técnico-Científica do IFRS Campus Bento Gonçalves (público não treinado) o teste sensorial de reconhecimento de gostos básicos e suas sinergias. Soluções de cada sabor serão preparadas em água mineral e para recriar cada gosto será utilizado um composto conhecido: doce (10 g/L de sacarose); salgado (2 g/L de cloreto de sódio); ácido (1 g/L de ácido tartárico); amargo (10 mg/L de sulfato de quinino), bem como as combinações de doce e ácido (20 g/L de sacarose e 1 g/L de ácido tartárico) e doce e amargo (20 g/L de sacarose e 10 mg/L de sulfato de quinino). Espera-se que os participantes da dinâmica sejam capazes de reconhecer e diferenciar tanto os gostos básicos quanto suas interações, além de demonstrar a importância da prática sensorial para o aprimoramento do paladar do público em geral.

Palavras chaves: análise gustativa; sinergia dos gostos; papilas gustativas; análise sensorial.