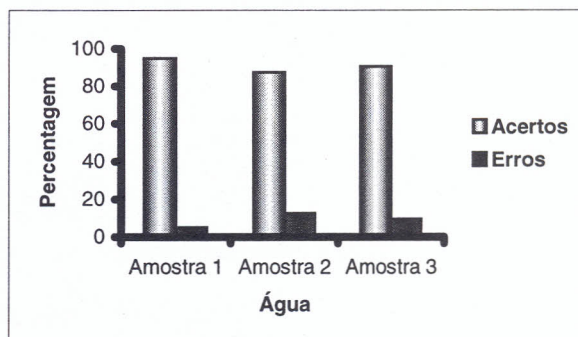
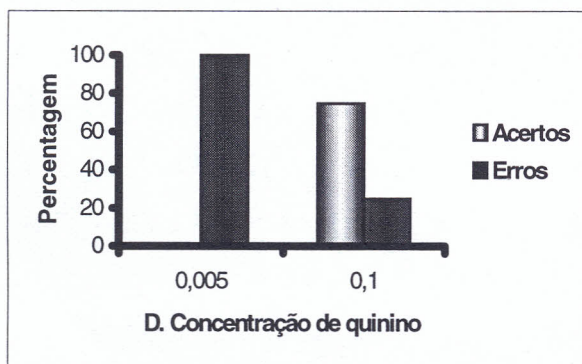
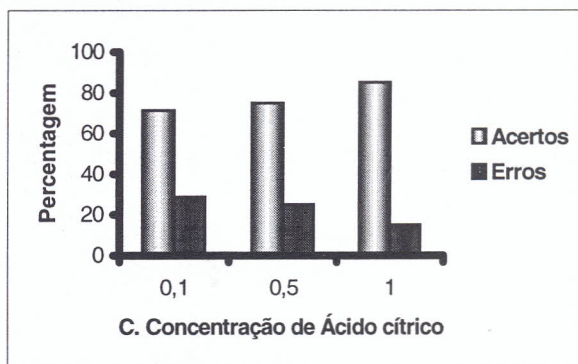
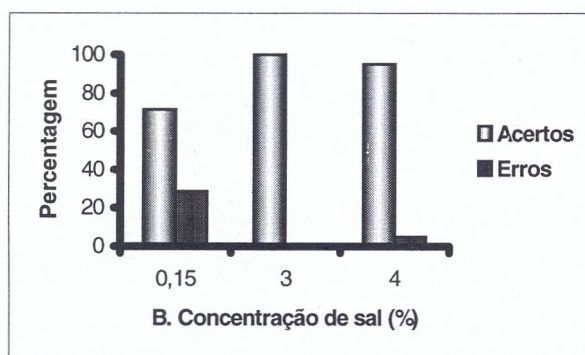
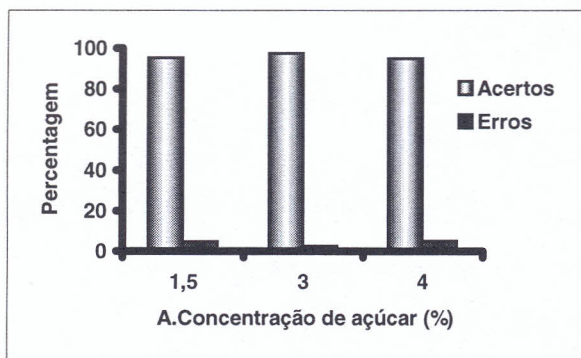


## SELEÇÃO DE PROVADORES JUNTO À COMUNIDADE PERMANENTE DO INPA COM ACUIDADE SENSITIVA NECESSÁRIA PARA FAZER PARTE DE EQUIPE DE ANÁLISE DE ALIMENTOS.

Ana Cecília E. S. de Campos<sup>1</sup>      Jerusa Souza Andrade<sup>2</sup>  
<sup>1</sup>Bolsista PIBIC/INPA      <sup>2</sup>Pesquisadora INPA/Orientadora

A análise sensorial é de grande valia para a definição de padrões de identidade e de qualidade de produtos alimentícios. É empregada durante a formulação, processamento e preparo de alimentos, e também, na avaliação do produto acabado durante a aquisição ou exposição ao consumidor. No estudo e desenvolvimento de novos alimentos, normalmente é indispensável confiar nos sentidos humanos, tais como, paladar, olfato, visão e tato para avaliar a qualidade dos alimentos. Essa necessidade decorre do fato de não ser possível medir por meio de equipamentos, as características como sabor e aroma, as quais têm grande importância para a aceitabilidade dos alimentos por parte do consumidor (Watts *et al.*, 1989; Chaves, 1993). Portanto, para a análise sensorial dos alimentos é necessário selecionar e posteriormente treinar os provadores. O provador selecionado é o indivíduo que demonstra acuidade sensitiva normal. A acuidade, constitui-se na habilidade para perceber, identificar ou diferenciar qualitativa ou quantitativamente um ou mais estímulos por meio dos órgãos dos sentidos. Apenas por meio da seleção é possível excluir provadores com ageusia (deficiência de sensibilidade aos estímulos gustativos, podendo ser total ou parcial, temporária ou permanente) e anosmia (deficiência de sensibilidade aos estímulos olfativos, podendo ser total ou parcial, temporária ou permanente), cuja presença é indesejável no grupo de provadores (Chaves, 1993). Esta pesquisa teve por objetivo selecionar provadores junto à comunidade permanente do INPA com acuidade sensitiva necessária para fazer parte de equipe de análise de alimentos. Para a discriminação dos sabores básicos doce, salgado, ácido e amargo, foram preparadas, respectivamente, soluções aquosas de sacarose, cloreto de sódio, ácido cítrico e sulfeto de quinino. As soluções foram preparadas imediatamente antes do uso em local adequado para a manipulação de alimentos e utilizando-se recipientes adequados ao preparo dos alimentos, balança eletrônica e água potável. Foram elaboradas fichas com informações, tais como: nome, idade e escolaridade. Amostras dos quatro sabores e de água potável, codificadas foram servidas ao mesmo tempo (cada concentração) em pequenas quantidades em copos descartáveis de 50 mL. Para avaliar o limiar de detecção, a análise foi repetida com concentrações decrescentes. Os resultados mostram diferenças na identificação e no limiar de percepção, especialmente, para os sabores ácido e amargo (Figura 1). Informações constantes

nas fichas indicaram dificuldades na identificação, apontando sabores estranhos e não presentes, tais como: sal de frutas, salgado, soro fisiológico (água pura); sonrisal, água de coco, vinagre, água tônica, camu-camu, sal com araquá-boi e outras frutas cítricas (ácido); goiaba (açúcar); rançoso, água de coco (salgado) e aspirina, travoso, adocil, elixir parengórico (amargo).



CHAVES, J.B.P. 1993. *Métodos de diferença em avaliação sensorial de alimentos e bebidas*. Viçosa, Imprensa Universitária. 91p.

WATTS, B.M.; YLIMAKI, G.L.; JEFFERY, L.E.; ELIAS, L.G. 1989. *Basic sensory methods for food evaluation*. Ottawa, The International Development Research Center. 159p.