



ANÁLISE SENSORIAL DOS ALIMENTOS NA CLÍNICA-ESCOLA DO UNIVAG

Andrea Schulz GALVÃO¹
Crislaine Souza Neves de Lara PINTO¹
Elisabete Cristiane da Silva Cândido FERREIRA¹
Jhullye Sampaio LEMES¹
Karla Carolina Duarte SILVA¹
Bárbara Grassi PRADO²

¹Acadêmica do curso de Nutrição do Centro Universitário de Várzea Grande (UNIVAG)

²Doutora em Saúde Pública pela USP; docente do Centro Universitário de Várzea Grande (UNIVAG)

Introdução: A análise sensorial dos alimentos é uma técnica importante para conhecer e reconhecer os alimentos, aumentando suas descobertas sobre o mesmo. Em educação alimentar e nutricional, esta técnica estimula as sensações acerca dos alimentos e sua representatividade individual, atrelada à cultura e hábitos, que auxiliam na escolha alimentar. Neste contexto, trabalhar esta dinâmica pode favorecer hábitos alimentares saudáveis por meio de vivências positivas, relacionada ao lúdico.

Objetivos: Realizar análise sensorial de alimentos saudáveis com pacientes da clínica escola do Univag. **Métodos:** Trata-se de uma pesquisa realizada na clínica-escola do Centro Universitário de Várzea Grande, em dois dias de agosto de 2018. A coleta de dados foi realizada durante o estágio supervisionado em Nutrição Social do curso de Nutrição do Univag, em que os pacientes e seus acompanhantes, enquanto aguardavam a consulta, foram convidados a realizar uma análise sensorial, ou por meio do tato ou do paladar. Para tal, foi utilizada uma caixa de madeira colorida e vedada, para que os participantes não pudessem visualizar os alimentos. Os participantes colocavam a mão no interior da caixa e ao tocar no primeiro alimento, tentava identificá-lo por meio do tato. Já na análise sensorial por meio da degustação, os participantes eram vendados e o estagiário colocava o alimento no palito em sua mão, para que levassem à boca e experimentassem, adivinhando o alimento degustado. **Resultados:** Participaram do estudo 42 pessoas, de 5 a 63 anos, com idade média de 29 anos. A maioria analisou o alimento por meio do tato (59,5%; n=25) e o restante (40,5%; n=17) por meio da degustação, sendo que 71,4% (n=30) acertaram os alimentos. Para a degustação foram ofertados kiwi, romã e carambola. Para análise sensorial pelo tato, foram ofertados Kiwi, maçã, batata doce, abacate, chuchu, cenoura, tomate, jiló, berinjela e pepino. **Conclusão:** Nota-se que a maioria dos participantes acertou o alimento tanto por meio do tato quanto do paladar. De maneira geral, há uma maior resistência em experimentar os alimentos, mas a experiência foi exitosa, em que os participantes gostaram da dinâmica e se divertiram enquanto aprendiam.