

SELEÇÃO DE PROVADORES COM ACUIDADE PARA SABORES AMARGO, AZEDO E UMAMI VISANDO A FORMAÇÃO DE EQUIPE DE ANÁLISE SENSORIAL DE BATATA. SOUSA, R. M. D.; MACHADO, C. M. M.; BLUMER, L. Laboratório de Pós-Colheira, Embrapa Hortaliças, C.P. 218, 70359-970, Brasília, DF, Brasil. E-mail: cristina@cnph.embrapa.br

Com a avaliação sensorial é possível diagnosticar científica e objetivamente as características que influem na aceitabilidade do alimento ou bebida pelo consumidor. Portanto, esta disciplina é um instrumento chave na seleção, pesquisa, desenvolvimento e avaliação da qualidade de alimentos. Paladar ou gosto é a sensação percebida pelos órgãos gustativos quando estimulados por determinadas substâncias solúveis e envolve a percepção dos cinco sabores básicos: doce, amargo, ácido, salgado e umami. Como a sensibilidade a esses sabores varia entre os indivíduos, para a formação de uma equipe de provadores, faz-se necessária uma seleção de candidatos com acuidade sensorial compatível ao produto que será analisado. O objetivo deste trabalho foi selecionar provadores com sensibilidade aos sabores salgado, amargo e umami, para a formação de uma equipe de análise sensorial que atuará nos projetos de melhoramento genético de batata para cocção e fritura. Dezenove homens e doze mulheres na faixa de 20 a 70 anos foram recrutados dentre os estagiários e funcionários da Embrapa Hortaliças, considerando-se disponibilidade de tempo, interesse e idade. A habilidade de cada indivíduo em discriminar diferença sensorial de água pura e soluções aquosas de cloreto de sódio (0,2000 g/L), cafeína (0,1000 g/L) e glutamato monossódico (0,1200 g/L) foi determinada por testes triangulares para cada sabor, aplicados em três dias consecutivos. Considerou-se aprovado no teste o provador que acertou cinco das nove amostras. Por este critério 46% dos provadores foram selecionados. Observou-se que 45,2% dos provadores diferenciaram as amostras com o sabor salgado em dois dias, 51,6% diferenciaram o sabor amargo em apenas um dia e 29% não detectaram o sabor umami em nenhum dos três dias. Pelo teste qui-quadrado observou-se que não houve diferença significativa entre os sexos ou em diferentes faixas etárias (até 30 anos, entre 31 e 45 anos e acima de 45 anos) na percepção dos sabores.