



Faculdade de Gastronomia



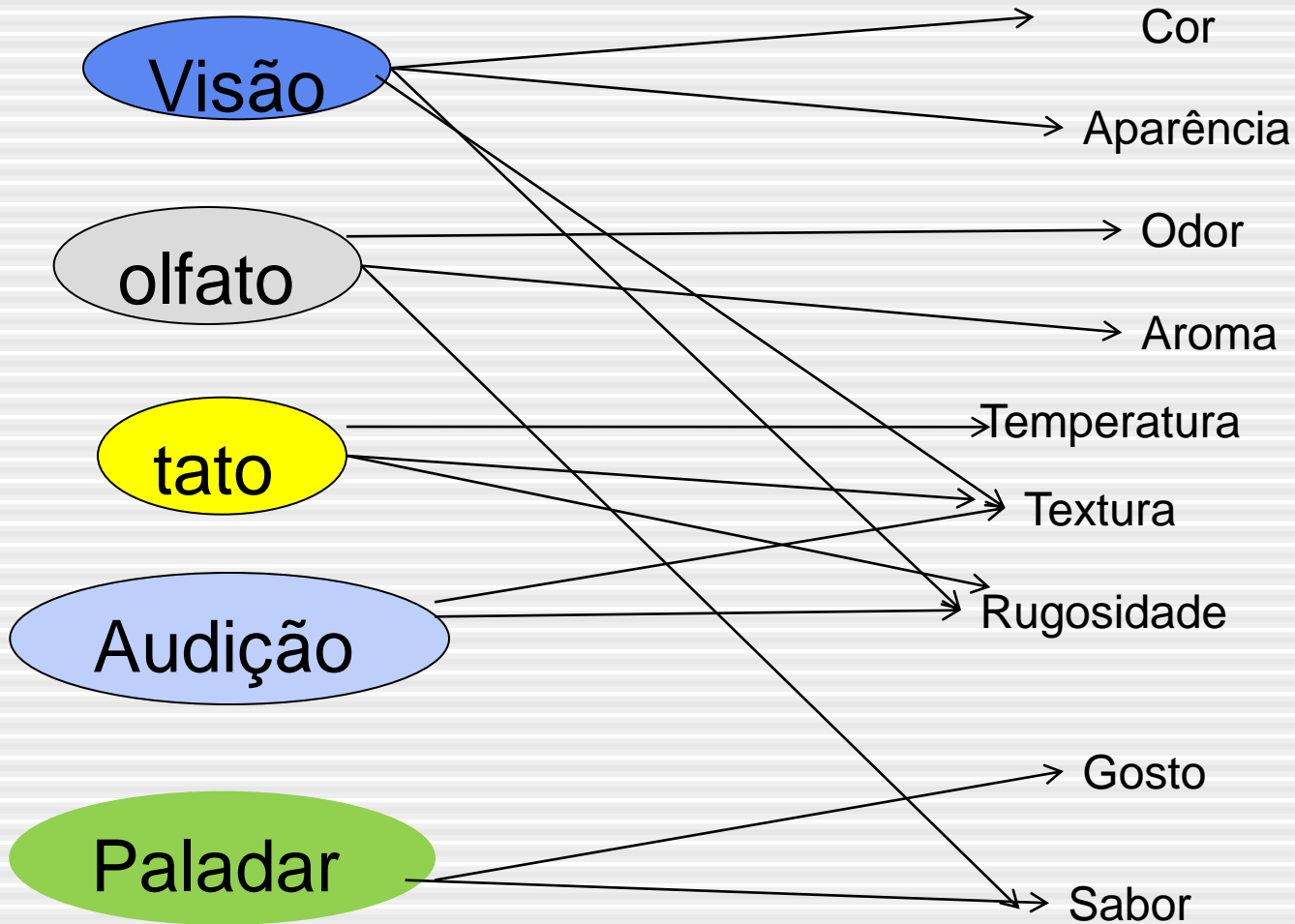
# Propriedades Organolépticas e Sensoriais dos Alimentos

Matérias Primas na alimentação

## Características ou Propriedades Organolépticas/Sensoriais

- São os atributos dos alimentos que se detecta por meio dos sentidos sensoriais

# Relação entre os sentidos sensoriais e as características dos alimentos



## Características ou Propriedades Organolépticas/Sensoriais

- A interação entre os caracteres organolépticos e os órgãos dos sentidos proporciona ao indivíduo manifestações que se exteriorizam através dos diferentes graus de **aceitabilidade** ou **rejeição** dos Alimentos

Impressão favorável aos órgãos dos sentidos:

o alimento desperta sensações de atração

Desejo de ingerir determinadas preparações de modo constante → **HÁBITO**

# Características Organolépticas/Sensoriais

- O sabor, cor, aroma, temperatura, estado físico e a composição química afetam nossos sentidos.
- As sensações táteis como o aspecto viscoso, suave ou crocante, influem na apreciação do alimento.
- A apresentação de variadas formas e cores combinadas influem na aceitação do alimento.

## Importância das Características Organolépticas dos Alimentos

Permitem:

- Avaliar os alimentos em suas qualidades de aspecto, palatabilidade e consistência;
- Apreciar a higidez dos alimentos;
- Sua mobilização para a conservação e melhoria das condições dos alimentos;

# Efeito determinante sobre o consumo.



- O Sabor/O gosto;
- O Odor/O aroma;
- O Aspecto (cores);
- A Textura;



# O que a gastronomia pode contribuir nesse consumo?

- Podem ser ressaltadas, preservadas ou modificadas por meio de técnicas culinárias.





# PALADAR



Enriquece a nossa vida;

- É natural sentir o sabor dos alimentos;
- Faculdade de aprender: faz com que as pessoas adquiram a capacidade de detectar sutis diferenças no mesmo sabor (café, chá, vinho, etc.).

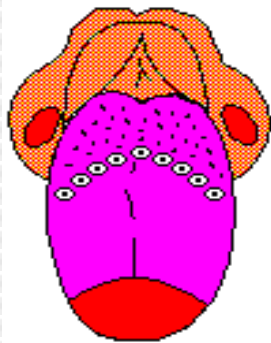


# Língua

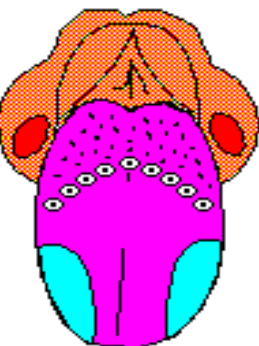
- Papilas gustativas (receptores sensoriais), formadas pelas células gustativas;
- Reconhece:
- **Sabor**
  - o doce,
  - o azedo,
  - o salgado,
  - o amargo,
- **Temperatura**
- **Textura.**



# Mecanismo de percepção sabores pontos de sensibilidade gustativa



DOCE



Papilas Foliadas

Papilas Calciformes

Papilas Filiformes

SALGADO

AMARGO

ACIDO

# Sabor? E Aspecto?

- **SABOR = GOSTO + AROMA**

A sensação gustativa está intimamente ligada ao olfato

**Sabor** (a voz dos alimentos)

Atributo que combina com:

Odor

Aroma

Gosto

**ASPECTO = TEXTURA + COR**

# Aroma

É a percepção de substâncias odoríferas ou aromáticas de um alimento após o ter colocado na boca

## Fatores interferentes

Drogas

Cigarro

Alimentos picantes ou condimentados

# Excitantes padrões

A gustação está diretamente condicionada à excitação

Doce

Salgado

Ácido

Amargo

Umami

Metálico

# Substancias que interferem no sabor dos alimentos

Açúcares

Ácidos Orgânicos

Taninos

Essências ou óleos essenciais

Compostos Sulfurados



O gosto salgado: sais inorgânicos;

O gosto ácido: funções carboxílicas de produtos orgânicos e ácidos inorgânicos;

O gosto amargo: em baixas concentrações serve para ressaltar os sabores dos alimentos e serve também como indicador de qualidade de alguns alimentos.

O gosto doce: presença de açúcar

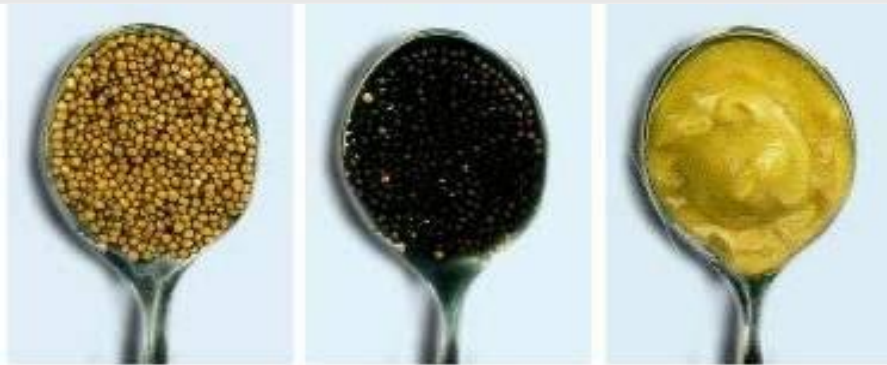
# Potenciadores de sabor

- Efeitos são notáveis para o desenvolvimento do sabor de hortaliças, produtos lácteos, carnes, aves, pescados, etc.
- Ex: glutamato monossódico, Inosinato, guanilato - extrato de soja e queijos.

# Tanino

- Adstringente (confunde-se com o sabor amargo).sabor de "fruta verde"
- Ex: vinho tinto:
- o sabor adstringente diminui com a adição de proteínas, banana verde.





## Efeito picante, refrescante,

- Sensação queimante, cortante.
- Ex: pimenta negra, gengibre, mostarda.
- Substâncias entram em contato com os tecidos nasal e oral e estimulam receptores específicos de gosto e odor.
- Ex: menta, hortelã.



# Cor e textura



- É a propriedade que mais facilmente pode ser utilizada para a avaliação de um alimento.

# Cor e textura

Alimentos sólidos - Textura

Alimentos líquidos - viscosidade

Alimentos semi-sólidos - consistência

Cor

Intensidade

Brilho

tom



- Sólido e líquido: descrevem as propriedades físicas do alimento - tamanho da partícula

# Resultado do conjunto

- HARMONIA DE SABORES



# Atividade prática

Formar grupos de 8 alunos ,

1- Realizar pesquisa bibliográfica sobre o sabor UMAMI (conceito, utilização culinária, entre outros);

2- Visitar supermercado ou feira livre, identificar e listar no mínimo 03 alimentos com sabores: amargo, picante, doce, ácido, adstringente, salgado e refrescante (TODOS OS GRUPOS LISTAR ALIMENTOS DE TODOS OS SABORES);

3- Cada grupo deverá preparar um prato com o sabor determinado, descrever o preparo (ingredientes e modo de preparo)

trazer na próxima aula para degustação.(30/08/2012)

## Entregar a pesquisa digitada, contendo:

1. Capa (deve conter nome da instituição, curso, turma, título do trabalho, nome do professor, nome dos componentes do grupo, local e data);
2. Folha de rosto;
3. Introdução;
4. Desenvolvimento;
5. Conclusão;
6. Bibliografia consultada.