

BARROS; Janine Peixoto da Silva¹

RESUMO

O consumo e escolha alimentar são influenciados por fatores socioculturais e psicológicos. Preferências e aversões alimentares são determinadas pelas características sensoriais e estão relacionadas às escolhas alimentares. A análise sensorial é utilizada como instrumento de medição da sensibilidade gustativa para avaliar o comportamento alimentar. O objetivo do estudo foi caracterizar o estado nutricional e avaliar a sensibilidade gustativa para o gosto doce, de estudantes do curso de nutrição da Universidade Federal de Pelotas no ano de 2017. A população foi composta por alunos que responderam um questionário sobre hábitos alimentares e dados antropométricos, sendo realizado teste de limiar gustativo. Cada avaliador recebeu seis amostras com concentrações de 0,05% a 1,6% de sacarose, para detectar o sabor doce. Quanto ao estado nutricional, 28,6% da amostra populacional apresentou IMC acima do peso adequado e 61,9% eutrófico. O gosto doce na amostra de menor concentração de sacarose (0,05%) foi identificado por 19% dos avaliadores, sendo que destes, 50% apresentaram sobrepeso. Do total de avaliadores, 9,5% só identificaram gosto na amostra com a maior concentração (1,6% de sacarose), sendo estes eutróficos e baixo peso. Dos participantes acima do peso adequado segundo o IMC, 83,3% consomem açúcar regularmente e 100% detectaram o gosto doce até a amostra com concentração de 0,4% sacarose. A maioria dos estudantes deste estudo são eutróficos, característica da predominância feminina e de adultos jovens. Pela sensibilidade gustativa para o gosto doce, conclui-se que a maioria precisa de maior quantidade de açúcar para perceber o gosto desta substância, quando em uma solução.

PALAVRAS-CHAVE: percepção sensorial, análise sensorial, gosto doce, sacarose, estado nutricional

¹ Nutricionista pela Universidade Federal de Pelotas, janinepsb@gmail.com