

ANÁLISE SENSORIAL – TESTE DE PREFERÊNCIA: A INFLUÊNCIA DAS CORES NA ESCOLHA DE UM ALIMENTO

Pamela Santana¹
Elizabeth Araújo²
Julliana Saleh³
Ariana Melo⁴

RESUMO

Análise sensorial é definida como a disciplina científica usada para analisar e interpretar reações das características dos alimentos e materiais como são percebidas pelos cinco sentidos fisiológicos. O objetivo é comprovar a teoria de que as cores influenciam na escolha de um alimento. Foi utilizado o método de teste de preferência, onde foram oferecidas aos julgadores três amostras de bolo do mesmo sabor, textura e aroma, tendo como diferencial a cor, 1 bege, 1 vermelha e 1 verde. Informando ao mesmo que deveria pôr em ordem de preferência, em relação a cor, na ficha entregue aos mesmos no final do teste. Testes afetivos são um método utilizado em análise sensorial de alimentos, bebidas e água. O julgador expõe sua reação afetiva ao escolher um produto pelo outro. No teste de preferência, o julgador expressa sua preferência em relação ao produto oferecido. As cores sempre estiveram presentes desde o começo da história do homem. Elas faziam parte mais das necessidades psicológicas do que das estéticas, as tornando parte das escolhas do indivíduo de acordo com o que elas despertam nos mesmos. Foram testados setenta indivíduos, totalizando 210 votos, cada um julgou 3 cores na escala de menos preferida, neutra e mais preferida em relação aos bolos que lhes fora apresentado. O verde teve o maior índice na escala de menos preferida, 30/70, e o vermelho teve o maior índice na escala de mais preferida 35/70, totalizando 50% da escolha dos julgadores em relação a mais preferida.

Palavras-chave: Análise Sensorial. Bromatologia. Cores. Psicologia.

1 INTRODUÇÃO

De acordo com a Associação Brasileira de Normas Técnicas (1993), análise sensorial é definida como a disciplina científica usada para evocar, medir, analisar e interpretar reações das características dos alimentos e materiais como são percebidas pelos sentidos da visão, olfato, gosto, tato e audição. De acordo com o Instituto Adolfo Lutz - SP (2008) a análise sensorial é realizada em função das respostas transmitidas pelos indivíduos às várias sensações que se originam de reações fisiológicas e são resultantes de certos estímulos, tendo

¹ Bacharelada em Biomedicina, Universidade Católica do Salvador, pamela.santana@ucsal.edu.br.

² Bacharelada em Biomedicina, Universidade Católica do Salvador, elizabeth.jesus@ucsal.edu.br.

³ Bacharelada em Biomedicina, Universidade Católica do Salvador, julliana.saleh@ucsal.edu.br.

⁴ Engenheira de Alimentos, Universidade Católica do Salvador, ariana.melo@ucsal.br.

como resultado a interpretação das propriedades intrínsecas aos produtos. Para tal ato, é preciso que haja entre as partes, indivíduos e produtos, contato e interação. Sendo assim, a medida do estímulo é efetuada por processos físicos e químicos e as sensações por efeitos psicológicos.

As sensações geradas podem expressar a extensão, a duração, a qualidade e a intensidade, tal como o gosto ou desgosto em relação ao produto posto em avaliação. Na mesma, os participantes, por meio dos próprios órgãos sensoriais, numa percepção somato-sensorial, usam os sentidos da visão, olfato, audição, tato e gosto (INSTITUTO ADOLFO LUTZ - SP, 2008).

O estudo do comportamento alimentar pode melhorar a compreensão dos fatores biológicos e culturais que influenciam o indivíduo na escolha e consumo de alimentos, sendo os aspectos sensoriais, tais como, cor, sabor, aroma e textura, determinantes deste comportamento, desempenhando funções na escolha dos alimentos durante uma refeição, a ingestão e o grau de satisfação (DIAS, et al, 2012).

De acordo com Cobucci (2010), a cor é um dos atributos mais impactantes na avaliação do consumidor sobre um produto, pois se espera que estes tenham uma coloração característica. O mesmo costuma associar a cor dos produtos a outros aspectos, como sabor e nível de doçura, por exemplo, com isso há a necessidade de se apresentar uma cor correspondente para os produtos em desenvolvimento, pois esta será fundamental para sua aceitação.

Esse trabalho constitui a prática aplicada dos conceitos de análise sensorial, objetivando a comprovação da teoria de que as cores influenciam na escolha de um alimento, para isso, foi utilizado o método de teste de preferência que consiste num teste afetivo, onde foi oferecido aos julgadores três amostras de bolo do mesmo sabor, textura e aroma, tendo como diferencial a cor, 1 bege, 1 vermelha e 1 verde. Informando ao mesmo que deveria pôr em ordem de preferência, em relação à cor do bolo, na ficha entregue aos mesmos no final do teste. Os resultados foram somados (tabela 1) e compilados em forma de gráfico (gráfico 1) expondo o percentual de preferência em relação a cada cor e sua expressão no resultado total.

1.1 Testes afetivos – Teste de preferência

Testes afetivos são um método utilizado em análise sensorial de alimentos, bebidas e água. O julgador expõe seu estado emocional ou reação afetiva ao escolher um produto pelo outro. É a forma comum de medir a opinião de um grande número de consumidores com

respeito as suas preferências, gostos e opiniões. Basicamente, os testes afetivos podem ser classificados em duas categorias: de preferência, ou seja, escolha e de aceitação, ou seja, categoria (INSTITUTO ADOLFO LUTZ - SP, 2008).

No teste de preferência, o julgador expressa sua preferência em relação ao produto que lhe é oferecido. As escalas mais utilizadas são de ordenação-preferência e comparação pareada. No teste de ordenação-preferência, o escolhido para nossa pesquisa, (Ficha 1) uma série de amostras é apresentada para que seja ordenada de acordo com a preferência do julgador (INSTITUTO ADOLFO LUTZ - SP, 2008).

Ficha 1 – Modelo para teste ordenação-preferência

Amostra:	Julgador:	Data:
<p>Você está recebendo três amostras codificadas, avalie cada uma na ordem crescente de sua preferência.</p>		
<p>_____ _____ _____</p> <p style="margin-left: 100px;">(1) (2) (3)</p> <p style="margin-left: 100px;">(menos preferida) (mais preferida)</p>		
Comentários:		

Fonte: ABNT, NBR 13170, 1994.

2 RESULTADOS E DISCUSSÃO

GRÁFICO 1

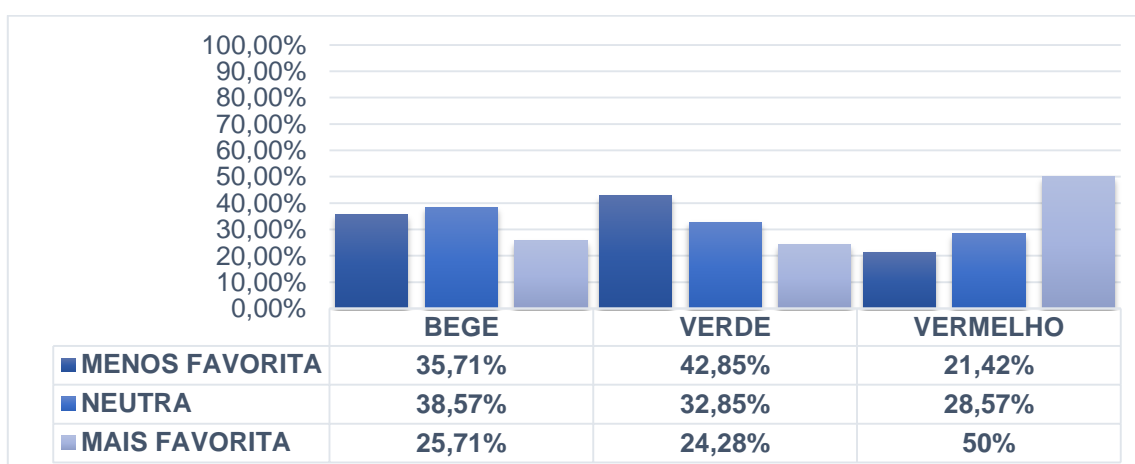


TABELA 1

	MENOS PREFERIDA	NEUTRA	MAIS PREFERIDA
BEGE	25	27	18
VERDE	30	23	17
VERMELHO	15	20	35
			TOTAL: 210

As cores sempre estiveram presentes desde o começo da história do homem. Elas faziam parte mais das necessidades psicológicas do que das estéticas, como por exemplo, na história dos egípcios que sentiam na cor um profundo sentido psicológico, tendo cada cor como um símbolo (FREITAS, 2007).

As cores quentes são estimulantes e produzem as sensações de calor, proximidade, opacidade, secura e densidade. Em contraste, as cores frias parecem nos transmitir as sensações de frias, leves, distantes, transparentes, úmidas, aéreas e calmantes. Há três fatores que influenciam e determinam as escolhas de cores, sendo eles: psicológicos, sociológicos e fisiológicos. No entanto, a escolha de uma cor, algumas vezes se determina não por preferências pessoais, mas pela utilização que ela poderá ter em função de algo (FREITAS, 2007).

A cor vermelha faz parte do grupo de sensações cromáticas, ou seja, as cores do espectro solar que causam sensações visuais. Sendo a mesma associada de modo afetivo à força, energia, paixão, vulgaridade, coragem, furor, violência, calor, ação e a agressividade (FREITAS, 2007). Já o verde, que faz parte do mesmo grupo, é associado afetivamente ao bem-estar, saúde, paz, juventude, crença, coragem, firmeza, serenidade e a natureza (FREITAS, 2007). Sendo também associado ao nojo e a alimentos não atraentes, como os vegetais e as folhas comestíveis.

3 CONCLUSÃO

Foram testados setenta (70) indivíduos, totalizando 210 votos, visto que, cada um julgou 03 cores na escala de menos preferida, neutra e mais preferida em relação aos bolos que lhes fora apresentado. Nossa discussão discorreu que o vermelho é tido como uma cor atraente e o verde repugnante, no aspecto alimentício, nosso resultado provara nosso ponto que foi embasado em revisão bibliográfica e objetivo tese. Que, fora provado, uma vez que, o

verde teve o maior índice na escala de menos preferida, 30/70, e o vermelho teve o maior índice na escala de mais preferida 35/70, totalizando 50% da escolha dos juízes em relação a mais preferida. Algo que, reafirma a teoria que a cor vermelha é mais chamativa e atraente no aspecto alimentício, dado que, a maioria dos jurados comentou, o bolo verde era lindo, mas que os fazia pensar em mato ou algo que não fosse gostoso, indo na mão oposta ao vermelho, que era o primeiro a ser visto e experimentado pela maioria dos mesmos.

REFERÊNCIAS

FREITAS, Ana K. Psicodinâmica das cores em comunicação. **Núcleo de Comunicação**. Limeira/SP - Ano 4, nº 12, 2007.

Instituto Adolfo Lutz (São Paulo). **Métodos físico-químicos para análise de alimentos**. São Paulo, 2008.

NASCIMENTO, M.G.; PRATO, T.S. Influência da cor e do odor na discriminação do sabor de um produto. XXV Congresso Brasileiro de Ciência e Tecnologia de Alimentos. Gramado - RS, 2016. Anais **XXV Congresso Brasileiro de Ciência e Tecnologia de Alimentos**. Gramado - RS, 2016

TEIXEIRA, Lilian. Análise sensorial na indústria de alimentos. **Rev. Inst. Latic. Cândido Tostes**, Jan/Fev, n. 366, v. 64, p. 12-21, 2009.