

## Teste sensorial para seleção de provadores

**Autores:** Vanessa Cortina Zanetti, Náisa Cristina Spagnol, Bruna Fátima Artigas, Taiane Althaus Andreis, Ingrid Suelen Angnes

**Orientador:** Carina Faccio

A análise sensorial é utilizada para evocar, medir, analisar e interpretar reações relacionadas com as características dos alimentos e outros materiais, da forma como são percebidas pelos sentidos da visão, olfato, gosto, tato e audição. Esta ciência pode ser aplicada principalmente nas etapas de desenvolvimento de um novo produto e no controle de qualidade. Uma das etapas de formação do painel sensorial é a seleção e treinamento da equipe, com a utilização de testes que avaliam a acuidade sensorial dos provadores. Os objetivos da aplicação do teste são: familiarização com a metodologia do teste; aperfeiçoamento da habilidade para conhecer os produtos; melhora da capacidade sensitiva e obtenção de julgamentos precisos por meio de uma “padronização”. Dentre os testes realizados, o teste de reconhecimento de odores é muito utilizado. O teste foi realizado com vinte provadores, a fim de identificar compostos voláteis de oito amostras. Os provadores são informados sobre como ocorrem às percepções dos odores e é recomendado para fazerem aspirações curtas e com a boca fechada, evitar inalações profundas e longas, para não confundir a sensibilidade. Após identificação do odor, o mesmo é anotado em uma ficha de avaliação, para verificação dos acertos de cada provador. Considerando 80 % o mínimo de acertos para participar de um painel sensorial, neste grupo de provadores que participaram do teste, poucos estariam aprovados e aptos para dar continuidade aos testes de seleção e treinamento para avaliação de um determinado produto.

**Palavras-chave:** Sensorial; Olfato; Treinamento