

ATUAÇÃO EM METODOLOGIAS DE ANÁLISES SENSORIAIS DE ALIMENTOS

PÉRSIA BARCELLOS CARRASCO¹; MÁRCIA AROCHA GULARTE²

¹Universidade Federal de Pelotas – persiaquimica@hotmail.com

²Universidade Federal de Pelotas – CCQFA - marciagularte@hotmail.com

1. INTRODUÇÃO

As exigências crescentes dos consumidores e a competição com o mercado exterior estimulam, cada vez mais, a busca por novas tecnologias e produtos alimentícios, com qualidades compatíveis aos encontrados nos países desenvolvidos.

O conhecimento deve apresentar uma dinâmica de atuação para adequação às novas descobertas e tendências científicas e tecnológicas, e garantir a formação de profissional contextualizado, apto a atuar na indústria, pesquisa e extensão.

Com a atuação de bolsista acadêmico é entendida como um novo instrumento para a melhoria do ensino que vise fortalecer uma articulação entre teoria e prática, juntamente com o professor requerendo assim, uma participação no processo de aprendizagem, a fim de reduzir evasões dos cursos.

As questões de integração acadêmica do estudante na universidade aparecem como justificativa para o trancamento de matrícula. Assim, o impacto causado pela experiência acadêmica na vida do aluno torna a instituição responsável pela promoção do desenvolvimento e interação do estudante com o cotidiano do curso e com os diferentes contextos de aprendizagem (BAGGI, LOPES, 2010).

As práticas universitárias, em suas dimensões de ensino surgiram como modalidades acadêmicas a serem repensadas para efetivar o compromisso com as mudanças e com os objetivos sociais assumidos de modo a construir uma universidade mais inclusiva, formar profissionais criativos, autônomos, transformadores e responsáveis.

Diante disso, objetivou-se atuar nas práticas didático-pedagógicas para o desenvolvimento de metodologias de análise sensorial específicas para alimentos, com a atuação de bolsista acadêmico, a fim de reduzir as evasões dos cursos envolvidos com a disciplina de análise sensorial, além aumentar o incentivo pela disciplina.

2. METODOLOGIA

A atuação foi realizada no Laboratório de Análise Sensorial do Centro de Ciências Químicas, Farmacêuticas e de Alimentos da Universidade Federal de Pelotas, RS.

Para a aplicação de testes sensoriais em aula prática, durante a disciplina de Análise Sensorial de Alimentos ofertada no 1^a semestre de 2015, foi necessário seguir as normas técnicas da ABNT, e essa aplicação foi conduzida de forma a orientar os 12 alunos. Foram aplicados os testes discriminativos, que posteriormente orientando os alunos em trabalhos e relatórios, disponibilizando material didático para os mesmos para desenvolverem seus projetos, juntamente com a atualização da home- Page do laboratório para os alunos terem acesso as

novidades em análise sensorial despertando o interesse dos alunos pela disciplina.

Em um trabalho de cooperação, junto ao IFSUL, campus Visconde da Graça foi elaborado e orientado a forma correta de aplicação de testes e realizado a coleta de dados, aplicação de tratamento estatístico e interpretação de resultados.

No auxílio aos alunos de pós-graduação foi orientada a aplicação de testes conforme as normas da ABNT.

3. RESULTADOS E DISCUSSÃO

No plano de estudo foi incluído os testes discriminativos aos alunos de acordo com as normas para que fossem desenvolvidos relatórios, seminários assim como, trabalhos para serem publicados com o propósito de incentivar o aluno didaticamente, estimulando o aluno a identificar os testes e aplicar para a comunidade acadêmica, desenvolvendo interesse do aluno, podendo futuramente atuar na indústria alimentícia, tendo em vista que as empresas buscam cada vez mais por profissionais qualificados nesta área de análise sensorial, com o intuito de aprimorar e desenvolver produtos buscando satisfazer a necessidade dos consumidores.

A aplicação das aulas práticas com a atuação e orientação do bolsista foram fundamentais para o interesse dos alunos. As aulas práticas que seguiram as normas resultaram em dados confiáveis para produção de trabalhos técnicos dos alunos. Isso se refletiu na aprovação de 100 % da turma de alunos e no interesse visível pelo assunto, tanto que foram elaborados quatro trabalhos didáticos para serem publicados em congressos na área de alimentos.

Devido à possibilidade de atuação de bolsista acadêmico foram solicitados análises, por outras instituições de Pelotas, RS, como IFSUL. Tais análises possibilitaram interação entre alunos de outras instituições com as práticas acadêmicas. Este fato se deve pelo aumento de confiança na execução das tarefas.

Também em conjunto com alunos da pós-graduação foram aplicados testes sensoriais, com o objetivo de auxiliar estes alunos nas análises e aprimorando do conhecimento entre os colegas, tendo uma troca de experiências e aprendizado, assim como a utilização de dados para trabalhos futuros.

Todas essas ações trouxeram aprimoramento e aprendizado para aplicação de testes sensoriais, assim como, coleta de dados, interpretação de resultados e publicação de relatórios.

Na tabela 1 estão apresentados os trabalhos que obtiveram atuação do bolsista com a respectiva norma técnica.

Tabela 1. Trabalhos elaborados e a respectiva norma

| Trabalho | Norma | Instituição |
|--|---|---|
| 1 Aceitação de suco de laranja com diferentes edulcorantes | ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS – ABNT. BR 14141. Escalas utilizadas em análise sensorial de alimentos e bebidas. São Paulo: ABNT, 1998. | IFSul – Campus Visconde da Graça, Pelotas, RS |
| 2 Avaliação Sensorial de | ASSOCIAÇÃO | UFPel – Curso Química |

| | | |
|---|--|------------------------------------|
| Refrigerantes do tipo Cola por comparação múltipla | BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS – ABNT. BR 13526. Teste de comparação múltipla em análise sensorial de alimentos e bebidas. São Paulo: ABNT, 1995. | de Alimentos |
| 3 Intenção de compra de refrigerante misto em Pelotas, RS | ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS – ABNT. BR 14141. Escalas utilizadas em análise sensorial de alimentos e bebidas. São Paulo: ABNT, 1998. | UFPel – Curso Química de Alimentos |
| 4 Preferência de salgadinhos tipo snacks por comparação pareada | ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS – ABNT. BR 13088. Teste de comparação pareada em análise sensorial dos alimentos e bebidas. São Paulo: ABNT, 1994. | UFPel – Curso Química de Alimentos |
| 5 Efeito do sabor de galinha no macarrão instantâneo | ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS – ABNT. BR 14141. Escalas utilizadas em análise sensorial de alimentos e bebidas. São Paulo: ABNT, 1998. | UFPel – Curso Química de Alimentos |
| 6 Caracterização de arroz em diferentes temperaturas de armazenamento | ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS – ABNT. BR 14140. Teste de análise descritiva quantitativa em análise sensorial dos alimentos e bebidas. São Paulo: ABNT, 1998. | UFPel – PPGCTA |

4. CONCLUSÕES

A atuação do bolsista acadêmico aumentou o interesse em aplicar as técnicas de análise sensorial, auxiliou na aprovação de 100 % da turma da disciplina, proporcionou interação com alunos de outras instituições e de pós-graduação. Assim como, desenvolveu aplicação de testes de acordo com as normas técnicas.

5. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS – ABNT. BR 13526. Teste de comparação múltipla em análise sensorial de alimentos e bebidas. São Paulo: ABNT, 1995.

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS – ABNT. BR 13088. Teste de comparação pareada em análise sensorial dos alimentos e bebidas. São Paulo: ABNT, 1994.

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS – ABNT. BR 14140. Teste de análise descritiva quantitativa em análise sensorial dos alimentos e bebidas. São Paulo: ABNT, 1998.

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS – ABNT. BR 14141. Escalas utilizadas em análise sensorial de alimentos e bebidas. São Paulo: ABNT, 1998.

BAGGI, C, A, S; LOPES, D, A. Evasão e Avaliação institucional no ensino superior: Uma discussão bibliográfica. **SciELO**, Campinas, SP, v 16, n. 2, p. 355-374, jul. 2011.

UFTM. **Monitoria**. Universidade Federal do Triângulo Mineiro Digital, Uberaba, 16 de jul. 2015. Acessado em 16 de jul. 2015. Online. Disponível em: <http://www.uftm.edu.br/paginas/ensino/cod/337/t/MONITORIA>