

COMPARAÇÃO SENSORIAL ENTRE ALIMENTOS ORGÂNICOS E CONVENCIONAIS

ANA CAROLINE DOS SANTOS FANEGAS¹; ADRIANA HERNANDES MARTINS².

¹Discente do curso de Nutrição do Centro Universitário Assis Gurgacz – Paraná, carolfanegas@hotmail.com

² Nutricionista Docente do curso de Nutrição do Centro Universitário Assis Gurgacz – Paraná, adrihernandesm@gmail.com

RESUMO

A sociedade moderna tem cada vez mais se importado com um padrão alimentar mais promissor a sua saúde, com isso tem se aumentado, abundantemente, a procura de alimentos orgânicos. Onde o produto orgânico é considerado todo aquele alimento que além de não conter nenhuma interferência de agroquímico em sua produção não produz nenhum prejuízo ao meio ambiente. Assim, sendo produzido de uma forma mais sustentável, adotando assim técnicas específicas, mediante a otimização da aplicação de recursos naturais, conforme a lei n° 10831, de 23 de dezembro de 2003. Na produção do alimento convencional, são permitidos o uso de agroquímicos, tais insumos e agrotóxicos resultam em grandes danos ambientais, contaminando o solo e a água, prejudicando conjuntamente a saúde do homem e dos animais. Esse estudo tem por objetivo de avaliar se a população sabe diferenciar as características, sensoriais, de um alimento orgânico comparando ao alimento convencional. O processo para a elaboração das preparações sensoriais aconteceu com o alimento como a banana. O alimento pré-estabelecidos foram higienizados em água corrente. Em seguida submetidos a higienização a água clorada a 200ppm durante quinze minutos, e enxaguada novamente por duas vezes em água corrente. Após a sanitização do alimento, ele foi porcionado para posteriores análises. Em seguida, as amostras foram distribuídas para os avaliadores, sendo que as amostras continham algarismo codificadas de três dígitos, apresentadas em copo descartável de 180 ml contendo 10 gramas de cada alimento. Os participantes foram instruídos a agrupar as amostras duas em duas, em dois conjuntos similares, conforme a metodologia da análise Tetraédrico ou, como é conhecido também, Tetrad. Posterior a entrega das amostras, os dados foram tabulados e analisados em uma planilha de software Excel, sendo comparados os resultados através de uma tabela, conforme metodologia Tetraédrica. O presente estudo foi realizado com uma população de homens e mulheres, menores de 60 anos e maiores de 18 anos de idade, consistindo-se em 96 provadores não treinados de um Centro Universitário da cidade de Cascavel-Pr. Nesta pesquisa, os resultados avaliados da análise sensorial foram classificados entre erros e acertos para estabelecer diferenças significativas. Tendo um resultado de que das 96 pessoas avaliadas apenas 57 delas acertaram sobre a banana sendo 59% do resultado. Assim, de acordo com a metodologia aplicada para os resultados, corresponde que se o número de respostas corretas fosse maior ou igual ao valor que é tabelado, conclui-se que existe diferença significativa entre as amostras. Constatando assim, que a população conseguiu diferir os alimentos propostos. Não foram encontrados estudos similares, porém estudos realizados com bananas passas de cultivo orgânico teve uma aceitação sensorial significativa.

Órgãos Financiadores: CENTRO UNIVERSITÁRIO DA FUNDAÇÃO ASSIS GURGACZ.

Palavras-chave: alimentos, orgânico, sensorial.