

AUDIÇÃO E PALADAR NA PERCEPÇÃO DO SABOR DOS ALIMENTOS

Hellen Dea Barros Maluly (MALULY, H.D.B.)

Farmacêutica e Doutora em Ciência de Alimentos

Endereço para acessar este CV: <http://lattes.cnpq.br/2754275781355863>

Resumo

A audição pode afetar, de alguma maneira, os prazeres de uma refeição? Essa pergunta ainda está sendo feita por pesquisadores da área sensorial e marketing. Uma mordida ou mesmo ruídos externos podem determinar preferências e afetar emoções durante determinadas situações.

Abstract

Can hearing affect, somehow, the pleasures of the table? This question is made by sensory and marketing researchers yet. A bite or some external noise can affect preferences and emotions during certain situations.

Palavras chave: audição; paladar; integração multissensorial; umami.

Keywords: hearing; taste, multisensory integration, umami.

Dentre os estudos sobre integrações multissensoriais ou correspondências “cross-modais” (*Crossmodal correspondence*), considerava-se a audição como um sentido “à parte” quando se tratava das percepções ou preferências por certos alimentos. Mas, em um certo momento, os estudos sensoriais se aprofundaram no tema e verificaram que sim, este sentido realmente poderia determinar certas preferências, e mais, ainda poderia influenciar diretamente no prazer e bem-estar emocional durante as refeições ou degustações.

Pesquisadores do Departamento de Fisiologia, do Laboratório sobre Crossmodal da Universidade de Oxford (*Crossmodal Research Laboratory, Department of Experimental Psychology - Oxford University*) e alguns colaboradores analisaram estudos com este objeto e relataram que há diferenças quando se aborda os aspectos relacionados aos sons intrínsecos aos alimentos ou aos sons oriundos do ambiente (SPENCE et al., 2014; SPENCE, 2015a; SPENCE, 2015b)

Os alimentos, por si só, emitem ruídos durante o ato da mastigação e este fato pode gerar descritores sensoriais para os caracteres de textura, que variam para termos que vão desde a primeira mordida, a mastigação, a sensação na boca e até a deglutição. Não há como não perceber a viscosidade de um iogurte ou uma vitamina de frutas (descritores: fluido ou espesso ao deglutir), o barulhinho da carbonatação de espumantes ou refrigerantes (descritores: borbulhas, efervescente, formigamento, espumante), o corpo de um vinho ou café (descritores: aguado, encorpado), a sensação da superfície ou cobertura bucal sentida ao provarmos de queijos cremosos ou molhos (descritores: liso, macio, pegajoso, delgado, melado) ou mesmo a

dureza ou crocância, determinada pela força da mordida e/ou mastigação de uma cenoura, batatinha chips, etc.. (DUTCOSKY, 2013). Hummm... já estamos salivando, não é mesmo?!



Para os sons ambientes, algumas hipóteses foram sugeridas, principalmente as relacionadas aos menus que poderiam ser servidos durante viagens aéreas, que possuem ruídos constantes provenientes do ambiente, além de outros pontos, como a pressurização das cabines (SPENCE et al., 2014).

Os autores observaram que WOODS et al. (2011) (apud. SPENCE et al., 2014) demonstrou que a percepção para os gostos doce e salgado estava reduzida quando os avaliadores eram submetidos à ruídos mais elevados. No entanto, os outros gostos básicos e aromas não foram analisados, e, por isto, também relataram outras possíveis hipóteses: 1. Interação entre os gostos básicos e, mutualmente, se um gosto suprimiria outro, como, por exemplo, se o gosto umami pode ser suprimido quando combinado com outros gostos básicos, ou, ao mesmo tempo, se ele pode realçar a percepção para os gostos doce e salgado nessas condições; 2. A redução na contribuição dos compostos voláteis para a percepção do sabor em cabines com baixa pressão, a presença de ar seco ou mesmo a emoção de estar voando (que incluem deleite ou medo), também poderiam reduzir a percepção dos gostos básicos; 3. O som de fundo poderia também afetar a percepção de outros sabores.

Em conjunto com as hipóteses listadas, um dos fatores mais curiosos mencionados foi o motivo pelo qual algumas empresas aéreas serviam suco de tomate durante os voos. Eles verificaram que a percepção para o gosto umami pode não ser afetada pelos ruídos e baixa pressão, o que fez com que elas adotassem o uso de ingredientes como produtos à base de tomates, queijo parmesão, cogumelos, entre outros no seu menu.



Este fato ainda está em estudo, mas, possivelmente, poderá estar alinhado a outras pesquisas, pois já é comprovado que o quinto gosto básico possui propriedades especiais que envolvem percepções mais intensas e prolongadas de sabor global dos alimentos, elevação na produção de saliva, além de realçar ou melhorar a sensação de outros gostos básicos que podem ser afetados com as alterações nos ruídos.

Recomenda-se, portanto, uma boa música durante as saborosas refeições para que os prazeres complementem a multissensorialidade! Bom apetite!

Referências:

- DUTCKOSKY, S. D. Análise Sensorial de Alimentos. 4ª ed. Curitiba: Champagnat, 2013.
- SPENCE, C. Eating with our ears: assessing the importance of the sounds of consumption on our perception and enjoyment of multisensory flavor experiences. *Flavour*, v. 4, n. 3, 2015b.
- SPENCE, C. Multisensory Flavor Perception. *Cell*, v.161, n.1., 2015a, p. 24-35.
- SPENCE, C.; MICHEL, C.; SMITH, B. Airplane noise and the taste of umami. *Flavour*, v. 2, n.2, 2014.
- WOODS, A.T.; POLIAKOFF, E.; LLOYD, D.M.; KUENZEL, J.; HODSON, R.; GONDA, H. BATCHELOR, J. DIJKSTERHUIS, G.B.; THOMAS, A. Effect of background noise on food perception. *Food Quality and Preference*, v. 22, n. 1, 2011, p.: 42-47.