



# *Artes plásticas, etílicas e gastronômicas*

*Análise sensorial: conhecimento,  
técnica e aspectos em comum*

ORGANIZAÇÃO:

abrase1 35

RODA  
DE IDEIAS

**Participantes:**

Artes plásticas: Abílio Abdo Lopes, professor de artes plásticas & Paulo Apgáua, artista plástico

Azeites: Ana Beloto, Sommelier de azeites

Cachaças: Arnaldo Ribeiro, produtor e sommelier de cachaças

Cafés: Felipe Brazza, produtor, mestre de torra e barista

Cervejas: Marco Falcone, produtor, mestre cervejeiro e sommelier de cervejas

Drinks/Coquetelaria: Victor Quaranta, mixologista e barman

Queijos: Marinalva Olivia Martins Soares, especialista em queijos artesanais

Vinhos: Renato Archanjo Costa, sommelier de vinhos

Mediação: Fernando A. Leite, Roda de Ideias

Transcrição: Joel Gonçalves de Souza e Daniely Cristina S. Ferreira

Diagramação: Daniely Cristina S. Ferreira

Revisão ortográfica e gramatical: Lyslei Nascimento

**Participantes pós evento:**

Botânicos: Fernando Vale e Gabriella Casagrande

Doutoranda em engenharia mecânica: Taciana Ramos Luz

Ornitófila: Cláudia Rodrigues de Oliveira

Consultora em gestão da qualidade e segurança dos alimentos: Adriana Lara

**Créditos da imagem de capa e ícones ao longo do texto:**

**Capa:** Aquarela e nanquim sobre papel: Diálogo Rural- Urbano de Paulo Apgáua, 2019

**Ícones das páginas 31 e 35:** Paulo Apgáua, 2019

**Ícones das páginas 8, 9, 19 e 21 (direita):** Cláudio Dantas, 2021

**Ícone da página 33 e 37:** Adriana Lara, 2021

**Demais ícones:** Luciana Mara, 2021

A786 Artes plásticas, étlicas e gastronômicas [livro eletrônico]: análise sensorial: conhecimento, técnica e aspectos em comum / Abrasel, Roda de Ideias organizadores. – Belo Horizonte: Abrasel, 2022.

794 Kb; PDF

Transcrição de áudio gravado no evento realizado em 1 de out. de 2019 no Coffee Bar.

ISBN 978-65-996947-0-7

1. Gastronomia. 2. Alimentos – Avaliação sensorial. I. Associação Brasileira de Bares e Restaurantes. II. Roda de Ideias. III. Título.

CDU: 664

CDD: 641

## AGRADECIMENTOS

Aos autores participantes;

À Associação Brasileira de *Sommeliers* Secção Minas Gerais – ABS Minas;

À Associação dos Produtores de Queijo Canastra – APROCAN;

Ao Café das Amoras;

À Casa Geraldo Vinhos;

Ao Coffee Bar;

Ao Departamento de Engenharia Mecânica da UFMG;

À Emater – Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural do Estado Minas Gerais;

Ao Empório Lessa – Queijos do Serro;

À Falke Bier;

Ao Grupo de Artistas Plásticos Atelier do Jambreiro;

Ao Laboratório de anatomia da madeira/ ICB – UFMG

À MGTI – Fumsoft;

À Zahil Rex Bibendi Vinhos.

## SUMÁRIO

<b>INTRODUÇÃO</b>	1
<b>CAPÍTULO 1: CONTEXTUALIZAÇÃO</b>	
<b>Artes plásticas:</b> Abílio Abdo Lopes	3
<b>Artes plásticas:</b> Paulo Apgáua	4
<b>Cervejas:</b> Marco Falcone	5
<b>Vinhos:</b> Renato Archanjo Costa	6
<b>Coquetelaria:</b> Victor Quaranta	7
<b>Azeites:</b> Ana Beloto	8
<b>Cafés:</b> Felipe Brazza	9
<b>Queijos artesanais:</b> Marinalva Olivia Martins Soares	10
<b>Cachaças:</b> Arnaldo Ribeiro	12
<b>CAPÍTULO 2 - MOMENTO PRÁTICO</b>	13
<b>Cervejas:</b> Marco Falcone	13
<b>Vinhos:</b> Renato Archanjo Costa	15
<b>Coquetelaria:</b> Victor Quaranta	17
<b>Azeites:</b> Ana Beloto	19
<b>Cafés:</b> Felipe Brazza	21
<b>Queijos artesanais:</b> Marinalva Olivia Martins Soares	23
<b>Cachaças:</b> Arnaldo Ribeiro	25
<b>Artes plásticas:</b> Paulo Apgáua	26
<b>Artes plásticas:</b> Abílio Abdo Lopes	27
<b>CAPÍTULO 3: DISCUSSÕES</b>	28
<b>ANEXO I - FOTOS DO EVENTO</b>	29
<b>ANEXO II: Textos adicionais</b>	31
Como a qualidade da madeira afeta a qualidade da bebida?	31
Experiências sensoriais de pessoas surdo-cegas	33
Atribuições sensoriais na observação de aves	35
Alimento seguro	37
<b>CAPÍTULO 4 – CONCLUSÃO</b>	39
Redes sociais dos envolvidos	40

## INTRODUÇÃO

Apreciar uma obra de arte, uma bebida e/ou uma iguaria é uma experiência que vivemos cotidianamente, principalmente os dois últimos itens. Há quem aprecie com tamanha prioridade, prazer, zelo e apreço à qualidade que treinam os sentidos para melhor viver essas experiências, que alguns chamam de “explosões de sabores” ou “explosões sensoriais”. Outros as vivem de forma mais pragmática, não se importando tanto com a qualidade e com as sensações mais minuciosas.

O fato é que todos nós temos nossas impressões, percepções e avaliações subjetivas diante de qualquer experiência de consumo. Mas como não ser tão leigo a ponto de incorrer no erro de confundir o subjetivo com a qualidade? Ou seja: se eu gosto, é bom; se não gosto, não é bom. É o teste afetivo, chamado análise hedônica, que algumas metodologias consideram, mas com peso muito baixo. Quais técnicas utilizam os críticos de arte para avaliar a qualidade de uma obra de artes plásticas? Quais técnicas utilizam os mixologistas e os *sommeliers* de cachaças, cervejas, vinhos e azeites para avaliar a qualidade dessas bebidas? Qual técnica utiliza o barista para avaliar a qualidade de um café; assim como o especialista em queijos para avaliar suas qualidades? Quais informações e conhecimentos utilizam esses profissionais para concluir pela qualidade de um produto, mesmo não sendo o seu estilo e o seu gosto? Como utilizar os sentidos, especialmente a visão, o olfato e o paladar, para leigos e profissionais tirarem suas conclusões? Quais são os limites e os alcances da análise sensorial de bebidas, artes e gastronomia? O que há de comum entre as artes plásticas, étlicas e gastronômicas?

Foi no intuito de debater sobre essas questões que este grupo de profissionais se reuniu para uma prosa e, gentilmente, dispuseram um pouco de seu tempo e de seus conhecimentos, para esta roda de ideias temática. O objetivo não foi responder a todas essas perguntas, mas assuntar sobre elas, ao redor de uma mesa de bar.

Nesse contexto, reiteramos que o conteúdo a seguir é uma transcrição de áudios resultantes de uma conversa informal, por meio da qual se tentou registrar um pouco da memória daquele bate-papo. O evento foi estruturado em três partes:

- 1- Contextualização:** momento teórico no qual cada participante teve cinco minutos para falar como avalia a arte a que se dedica e onde atua;
- 2- Demonstração:** momento prático em que cada profissional fez, em dez minutos, uma descrição dos procedimentos para a análise sensorial utilizando-se de amostras dos respectivos produtos;
- 3- Discussões:** ocasião em que foram compartilhadas dúvidas do público que acompanhou o bate-papo.

Para melhor harmonizar e completar o diálogo envolvendo as artes sencientes, incluindo também a de viver, convidamos mais cinco participantes para opinarem à luz de suas atividades e vivências: a fisioterapeuta e doutoranda em Engenharia Mecânica pela UFMG Taciana Ramos Luz, que estuda e pesquisa as vivências sensoriais de pessoas com deficiências auditivas e de visão, buscando desenvolver alternativas e meios para suas melhores inclusões; o Professor e Doutor Fernando Vale e sua orientanda Gabriella Casagrande Bertollo, do Departamento de Botânica da UFMG, que desenvolvem um trabalho inédito de identificação das espécies tropicais utilizadas pelas tanoarias brasileiras e com potencial para armazenamento e/ou envelhecimento de bebidas; a ornitóloga, *birdscaping* e apaixonada por corujas Cláudia Rodrigues de Oliveira, que dedica, com entusiasmo e amor, esforços para promover a conservação dos *habitats* das aves silvestres e a qualidade ambiental, e por fim, a bióloga, consultora, instrutora em ferramentas de Gestão da Qualidade

e Segurança dos Alimentos e gerente da Abrasel Nacional Adriana Lara nos premia com um texto conclusivo acerca da importância do planejamento das boas práticas para termos alimentos seguros.

Por fim, agrupamos uma articulação sistêmica de conhecimentos e vivências que nos convida à sensibilidade para melhor compreender as interatividades dos meios rural e urbano à luz das artes sencientes, da qualidade de vida e da qualidade ambiental.

Boa leitura e um brinde à celebração da vida!

## CAPÍTULO 1 – CONTEXTUALIZAÇÃO

### Artes plásticas: Abílio Abdo Lopes



Crianças educadas por pessoas que reprimem e censuram suas descobertas sensoriais têm comprometida a sua originalidade e espontaneidade. O ambiente escolar pouco contribui para mudar esse quadro, uma vez que, na educação formal, a criança é ensinada, desde a tenra idade, a seguir modelos e padrões, o que uniformiza seu o comportamento, baixando seu nível de percepção crítica, inibindo sua autoexpressão, o desenvolvimento de sua criatividade e reduzindo sua sensibilidade.

De modo geral, durante anos de formação acadêmica, as pessoas não têm uma iniciação adequada, voltada para a produção e apreciação artística, e poucas são orientadas para o desenvolvimento de um processo pessoal de expansão consciencial e de desenvolvimento de uma visão própria do mundo, o que as impossibilita de enxergar além da aparência das coisas e diferenciar as objetividades das subjetividades, o que afeta o seu crescimento pessoal.

Pensando nessas pessoas e na possibilidade de contribuir para a alteração desse quadro, é possível adotar diferentes abordagens, visando seu atuar sobre esses condicionamentos formados, mediante técnicas e exercícios, individualmente ou em grupo.

Esse processo de descondicionamento tem como ponto de partida o desenvolvimento da consciência corporal, com observância dos limites do corpo, das possibilidades do gesto, da atenção aos cinco sentidos e do respeito à maneira pessoal de ver e estar no mundo. Tudo isso faz com que a pessoa tenha maior conexão consigo mesma, levando-a a desenvolver seu potencial criativo.

Existem numerosos estudos que resultaram num conjunto de informações que possibilitam compreender, avaliar e interpretar uma produção artística, que, em termos de análise objetiva, envolve, principalmente, sua apresentação, a organização visual e o ritmo dos seus elementos compositivos, entre outros procedimentos.

Esses aspectos observados em avaliações de obras de arte podem ser comparados ao que acontece na degustação e na análise sensorial de alimentos e bebidas, que têm como objetivo fazer avaliações, a partir da maneira como eles são percebidos pelos sentidos da visão, olfato, paladar, tato e audição.

Nesse processo, tanto de obras de arte quanto de alimentos e bebidas, objetividade e subjetividade devem caminhar juntas para compor a avaliação, que não deve se pautar apenas pelo “critério” do gosto pessoal. É preciso avaliar a produção à luz da técnica utilizada, do contexto histórico e da percepção visual.



## Artes plásticas: Paulo Apgáua



No campo das artes plásticas, é difícil analisar obras a partir de critérios objetivos porque, em suma, a arte trata do indivíduo e de suas subjetividades, sendo complexo definir parâmetros que, necessariamente, devem ser observados no momento das avaliações, uma vez que não há uma crítica engessada que seja correta em todos os casos. Apesar das limitações e das dificuldades que se apresentam, foram criados alguns referenciais para guiar a interpretação dos observadores, de modo que todos, desde o leigo até o estudioso ou analista profissional, possam utilizá-los como base para melhor perceber e compreender cada trabalho exposto nas galerias e museus.

Tudo começa com a leitura da “etiqueta” sob a obra, pois ali haverá informações sobre o autor, ano de publicação do trabalho, técnica utilizada e motivo inspirador, o que propulsiona o entendimento. Em seguida, devem-se buscar mais informações a respeito do artista, caso este não seja conhecido pelo examinador. Pesquisar ou inferir o gênero da pessoa é um bom ponto de partida na busca, uma vez que esse dado, a data de produção e a técnica empregada, já são elementos de posição perante a obra. O segundo ponto a ser observado são as características, ou seja, analisar se há predominância de determinada cor ou equilíbrio de cores, efeito de positivo ou negativo, formas e contraformas. Além disso, deve-se observar a sensação que a obra produz, por exemplo, se ela remete à melancolia por intermédio da utilização de tons frios, e também o significado poético da peça, que é a descoberta por meio da linguagem do que ela significa.

Uma curiosidade que novamente relaciona a análise no âmbito das artes com bebidas e alimentos é o círculo cromático, que faz uma analogia à roda de sabores. Um sabor picante é retratado em tons de vermelho e os mais neutros em azul, o que retoma a noção da temperatura como ponto de percepção da arte.



## Cervejas: Marco Falcone



A aproximação do campo de degustação de alimentos e bebidas da análise crítica da arte no âmbito da importância dos caracteres sensoriais de cada pessoa é muito interessante, visto que percepção e sensibilidade são características comuns e fundamentais para entender a ambos.

Um exemplo da grande relevância desses atributos, no universo das cervejas, pode ser percebido no momento da avaliação da bebida para identificação de eventuais imperfeições. Um caso muito comum é relacionado à presença de diacetil, que só é percebido se o analista for sensível a pequenas variações no cheiro e no sabor. Ele não é diretamente identificado por 95% das pessoas, mas o ser humano, segundo estudos, tem uma capacidade natural de repudiar tudo que não lhe faça bem, logo, diante de uma bebida com esse problema, a reação natural é devolver o copo e não beber mais. Essa cerveja, então, tende a ficar estocada por mais tempo e perder o efeito *drinkability*, que é o poder que essa bebida tem de “chamar por outro copo”.

## Vinhos: Renato Archanjo Costa



Os caracteres sensoriais também recebem destaque na apreciação de outras bebidas alcoólicas, a exemplo do vinho, que tem centenas de exemplares com características diferentes e divididos em três variações principais: tranquilo, fortificado e espumante. A diferenciação entre eles, que torna a análise de cada um específica e particular, está no processo de produção, que utiliza espécies distintas de uva, a exemplo da *Vitis vinifera* e das americanas, sendo a primeira para vinhos de alta gama e as segundas geralmente associadas a vinhos comuns (de “garrafão”), no amadurecimento da bebida, que pode ocorrer de múltiplas maneiras, uma vez que diversas espécies de madeira podem ser utilizadas nessa fase, e na sensibilidade do profissional enólogo, que influi diretamente nas características finais do vinho.

Para analisar as especificidades de cada exemplar, deve-se começar observando os aspectos visuais da bebida, a exemplo da turbidez e coloração, e os elementos olfativos, que são muito influenciados pela madeira utilizada no envelhecimento. A junção dessas características forma o conjunto de qualidades organolépticas do vinho, que também podem apresentar variações, a depender da idade da garrafa. As técnicas de degustação para perceber cada particularidade mencionada são tão diversas quanto as próprias, uma vez que precisam abranger uma vasta gama de possibilidades.

## Coquetelaria: Victor Quaranta



Sensibilidade e percepção também são características importantes ao profissional mixologista, cujo campo de atuação trata do estudo técnico-científico dos nutrientes à luz de três preceitos fundamentais: a interação dos ingredientes, sua construção e sua desconstrução. O emprego desses atributos é aparente e necessário em várias situações, especialmente nas análises feitas pelo especialista antes de produzir um coquetel com características específicas. Para todos os casos, é feito uma espécie de desenho-base do que se quer obter como resultado para que, a partir dele, possam-se definir as técnicas que serão utilizadas para se chegar ao fim desejado.

As técnicas que trabalham com a construção, desconstrução e interação dos ingredientes na bebida também podem ser empregadas em outras produções como, por exemplo, da cerveja. Isso é possível porque existe uma base de análise geral dos tipos de sabor para manipulá-los, como, por exemplo, reduzir o amargor de uma bebida amarga ou acentuar sua acidez. Cada gosto tem uma função na coquetelaria, uma vez que ácido, doce, amargo e salgado compõem a estrutura dos *drinks*.

Outra parte sobre os coquetéis em criação diz respeito ao *design* aplicado à coquetelaria, que é o estudo das formas e dos desenhos apresentados no *drink*. Não apenas o sabor é desenhado, mas o aroma também é um aspecto promovido, e a sua manipulação pode ser feita por intermédio de óleos cítricos e outros aditivos. Além da parte gustativa, também é trabalhada a parte conceitual e artística, montando-se assim um coquetel com visual gustativo e conceitual.

## Azeites: Ana Beloto



O desenvolvimento da sensibilidade atrelada aos cinco sentidos também é muito importante para o degustador de azeites, porque aquele que experimenta do “ouro líquido” faz muito mais do que só provar o alimento, uma vez que a experiência gustativa promovida por ele o leva a apreciação de histórias, aromas e sabores únicos, cuja leitura depende de uma percepção aguçada.

O nome “azeite” vem do árabe *az-zait*, que significa “suco de azeitona”, e, assim como qualquer suco de fruta carrega consigo aromas e particularidades de território gastronômico, sabores, clima e ponto de maturação, isso também é válido para o azeite. Diferentemente do vinho, que passa por vários processos, quanto mais fresco ele for, melhor, e essa propriedade confere ao produto uma sazonalidade característica.

O consumo desse alimento no Brasil ainda é incipiente e o primeiro exemplar 100% nacional foi produzido em Maria da Fé, no sul do estado de Minas Gerais, em 2008, como consequência de estudos realizados pela Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais (EPAMIG), a partir dos quais foi possível perceber que o país tem potencial para produzir produtos do gênero com qualidade. Esse azeite artesanal originalmente brasileiro foi contemplado com a medalha de ouro na edição de 2019 do Concurso Mundial de Azeites de Nova Iorque (NYIOOC), um dos maiores e mais prestigiados do mundo, e também com a menção de uma produção de Poços de Caldas no guia Italiano Flos Olei como um dos 500 melhores azeites do mundo.

A definição do bom azeite se dá a partir da análise de três atributos principais: o frutado, o amargor e a picância. Não raro, a acidez também é colocada na lista de parâmetros a analisar, porém, isso é errôneo, uma vez que essa propriedade representa um índice químico (que indica o quão saudável estava a azeitona no momento da produção) e não sensorial, tal como deveria ser. Por exemplo, sobre um azeite extravirgem com aproximadamente 0,8% de acidez, é possível apenas supor que este tenha sido feito com azeitonas mais saudáveis, cujo processo de obtenção do suco é totalmente físico. A cor também não permite muitas conclusões para além da determinação da maturidade da matéria-prima, ou seja, se as azeitonas eram mais verdes (clorofiladas) ou mais maduras.

Todo o processo para obter o azeite como produto final é uma espécie de corrida contra o tempo, que começa logo após a colheita. Polpa e caroço são prensados até ser formado um mosto, que é encaminhado para uma centrifuga para separação do líquido, o qual, composto de água e óleo, é separado por decantação física, pois água e óleo não se misturam. Desse modo, já é possível obter o azeite de oliva virgem que, dependendo da qualidade, pode ser extravirgem (0,8% de acidez: extravirgem; de 0,8 a 12%: azeite virgem).

## Cafés: Felipe Brazza



É importante trazer à tona a história do café, porque o Brasil foi acostumado à baixa qualidade atrelada à bebida enquanto seus melhores produtos e a melhor matéria prima eram vendidos para outros países. Houve uma revolução em território brasileiro há aproximadamente 100 anos causada, em grande parte, pela exploração do café. Linhas férreas foram construídas pelos holandeses e barcos a vapor pelos alemães, tudo para otimizar o escoamento do café para fora do país.

A história do café especial é contada no Brasil há pouco mais de 10 anos e, por ser muito recente, é comum a surpresa ou o estranhamento com a denominação. Esse café se distingue dos demais, pois a torra é feita pelo perfil, não sendo queimado da forma tradicional. A trajetória do fruto do cafezal, colhido uma vez por ano, é muito parecida com a do vinho ou do azeite, pois são selecionados os grãos mais maduros para fazer o beneficiamento das frutas. O café sai do pé com aproximadamente 80% de umidade e, após passar pelos processos necessários, chega a até 11,05%, de modo que a semente se comporte bem na torra e se transforme no alimento que nós conhecemos.

A partir do momento em que as nuances de sabor e as perspectivas do que o café é capaz de trazer são percebidas, é possível enxergar um mundo muito mais complexo do que o inicialmente imaginado. A sensibilidade é necessária no momento de apreciar a diferença entre o café especial e o comercial, por exemplo, pois ela contribui para a percepção das particularidades da bebida, tais como corpo, acidez, doçura, finalização e sabor residual.

## Queijos artesanais: Marinalva Olivia Martins Soares



Quando se fala em Queijo Minas Artesanal, é preciso, em primeiro lugar, resgatar um produto genuíno e tradicionalmente mineiro, então, a partir do ano 2000, a Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural (EMATER) atuou exatamente nesse sentido, pois, até aquele momento, o hábito de maturação do queijo havia se perdido e, com a lei da industrialização e influência externa das fábricas, a comercialização desse item era proibida. Em Minas Gerais, o acesso ao queijo não era legalmente possível, assim, a partir desse fato, a EMATER iniciou o resgate da produção por meio de uma pesquisa nos territórios do Estado para conhecer os municípios e as regiões que ainda produziam e mantinham a tradição. Em decorrência das ações desenvolvidas durante vários anos, no ano de 2019, já havia sete regiões legalizadas para produção de Queijo Minas Artesanal.

Esse tipo de queijo é proveniente do leite de vaca cru adicionado de “pingo”, que é a bactéria láctica ou o fermento natural, produzido pelos próprios produtores. Ele é prensado manualmente e maturado. Uma característica que o diferencia dos outros é que o processo de maturação é feito na queijaria da propriedade do produtor, no chamado “cantinho da maturação” com prateleiras de madeira, o que confere o sabor característico de cada região:

- Araxá;
- Campo das Vertentes;
- Canastra;
- Cerrado;
- Serra do Salitre;
- Serro;
- Triângulo Mineiro.

Cada uma dessas regiões foi caracterizada pelo estudo do clima, relevo e solo, pastagens e pelo "saber fazer" das famílias produtoras do queijo. Então, todas essas características vão dar sabor ao queijo, diferenciando uma região da outra.

A importância da sensibilidade e da percepção sensorial para a apreciação de queijos se mostra antes mesmo do consumo, quando se deve observar com atenção a apresentação e a embalagem, a qual contém a relevante informação de onde o queijo foi produzido. Também é necessário ter cautela com os chamados “queijos pelados” ou “queijos brancos”, pois estes não possuem embalagens ou "marcas em baixo relevo" e podem ser vendidos erroneamente. Outra característica que deve ser observada é a cor do Queijo Minas Artesanal, que é amarelada, uniforme, com casca lisa. Mais um aspecto que merece atenção é a textura, que compreende as olhaduras ou “buraquinhos” do queijo. Uma marca própria do Queijo Minas Artesanal é que, quanto menos olhaduras, mais qualidade ele tem, e sua textura homogênea

também é levada em consideração. Para, além disso, é igualmente interessante verificar a consistência e a maciez do queijo, sendo também valorizada sua cremosidade e sua densidade. O queijo maturado traz a possibilidade de ser cremoso e saboroso, e os parâmetros mais importantes para sua análise são o paladar e o aroma que ele possui. Essas são características determinantes para a qualidade e o diferencial do produto.



## Cachaças: Arnaldo Ribeiro



A cachaca começou a ser pesquisada pelas universidades há aproximadamente 20 anos e, desde então, foi possível observar muitos avanços significativos, sendo um deles a criação da roda de aromas própria dela. Outro avanço a ser pontuado diz respeito à evolução das técnicas de envelhecimento da bebida que têm ganhado força nesse ramo de atuação, mas ainda há muito a ser estudado. Um exemplo disso é o universo promissor e ainda inexplorado da tostagem de madeiras de tanoaria brasileiras. Uma vez que existe a torra 1, 2, 3 e 4 para o Carvalho, deve-se tentar obter esses mesmos níveis para a Amburana, o Bálsamo, o Jequitibá e outras madeiras tropicais, bem como estudar quais os resultados da interação entre os outros tipos de madeira em cada nível de torração e a cachaca a ser envelhecida em tonéis fabricados a partir dessa técnica.

É interessante começar a análise sensorial dessa bebida a partir da verificação de seus odores, sendo esse procedimento parte do padrão definido na metodologia da Associação Nacional dos Produtores de Cachaca de Alambique (ANPAQ), mas a percepção crítica sobre ela começa muito antes, com o conhecimento das diferenças entre as duas principais variedades de cachaca disponíveis no mercado, a industrial e a de alambique. O tipo industrial, também conhecido como aguardente de cana-de-açúcar, tem um processo de fermentação não natural e acelerado quimicamente, no qual quase não se utiliza elementos naturais, o que resulta num produto em que predomina o aroma alcoólico. O tipo proveniente de alambiques passa por processo de fermentação natural, e isso permite a ação de bactérias com elementos próprios que proporcionam aroma especial à cachaca.

A cachaca possui ainda outras características organolépticas. Um exemplo relacionado à visão é o fator turbidez, por meio do qual é possível verificar se a cachaca é bruta ou se passou pelo processo de filtragem corretamente. A questão visual também depende da temperatura do produto. Em valores mais baixos, podem acontecer alterações de coloração e turbidez, o que pode, inclusive, causar problemas para o produtor, principalmente em caso de exportação para países de clima frio. A audição também é importante para a análise sensorial da bebida, uma vez que receber (ouvir) a recomendação positiva de uma cachaca específica cria certa expectativa para a sua degustação, o que causa no apreciador o sentimento de que receberá um bom produto. A mesma avaliação vale para o caso contrário, uma vez que, após receber uma avaliação negativa, dificilmente o apreciador buscará experimentar esse exemplar em particular.

## CAPÍTULO 2 – MOMENTO PRÁTICO

### Cervejas: Marco Falcone



O fenômeno de variação da turbidez do líquido quando submetido a baixas temperaturas também ocorre no universo das cervejas e é chamado de *chill haze*.

Para certificação e julgamento de cervejas, o Beer Judge Certification Program (BJCP) e os organismos regulamentadores internacionais utilizam como parâmetro a apresentação (exemplo: cerveja levemente dourada, cristalina, com leve turbidez, que possivelmente é causada pelo gelo do copo, espuma abundante e encorpada), o odor (exemplo: aroma de malte que remete a pão e fragrância terrosa, por causa do lúpulo presente) e o sabor da bebida, bem como a sensação gustativa, causada pela carbonatação e pelo corpo (uma cerveja muito carbonatada tem cor semelhante à dos refrigerantes escuros, como aqueles a base de cola). Por último, são listadas as impressões gerais, a partir das quais se atribui uma nota a cada exemplar, que aponta para qual a probabilidade de ele ser aprovado pelo público em geral.

Atualmente, coexistem no mercado mais de 160 tipos diferentes de cerveja, contudo, neste texto, serão abordados apenas três: German Pilsner, Bohemian Pilsner e um exemplar irlandês. A primeira é a mais comum, elaborada a partir de puro malte. Diferentemente das cervejas industriais existentes, ela é produzida com o nobre lúpulo Hallertauer, de excelente qualidade e alta leveza. Já a segunda, fabricada com lúpulo da República Tcheca, é consideravelmente mais amarga que a primeira e suas cores também se diferem. A cor desta se assemelha a ouro 24k – bem dourada, com espuma generosa e persistente, o que é muito interessante, visto que a espuma é uma camada protetora que impede o contato direto entre o líquido e o ar, evitando, por consequência, a oxidação e o gosto metálico, presente em cervejas oxidadas. Além disso, a espuma dificulta a perda de calor da bebida para o ambiente e retém o aroma característico no copo. Quanto ao aroma, a Bohemian Pilsner apresenta fragrância de resina de árvore por causa do lúpulo Saaz, que é refrescante e inconfundível. Seu sabor, assim como o odor, também é refrescante, “seca” a boca e desperta o desejo por outro gole. Sua sensação gustativa indica média carbonatação e médio corpo. O exemplar avaliado – cerveja Falke Diamantina – recebeu a nota máxima.

A terceira, de estilo inglês, é produzida a partir do malte torrado em torrador de café. Por esse motivo, há uma nota pronunciada desse grão na cerveja, mesmo que ele não seja diretamente incluído nos ingredientes da cerveja. A cor do exemplar analisado é negra, próxima à tonalidade característica do refrigerante de cola, com espuma branca, persistente e duradoura, é puro malte e límpida – apesar de ser escura. Seu aroma remete ao café e ao cacau levemente torrado, o que se dá por causa do fator de combustão no momento da torra do malte, que ocasiona uma reação físico-química. Trata-se de uma cerveja complexa, muito diferente da produzida pelas grandes companhias, que adicionam erroneamente corante caramelo para produzir a cor escura distintiva. O malte torrado confere boa harmonização com queijos,

especialmente o gorgonzola, uma vez que, enquanto ela traz a força do café e do cacau, ele traz a força do fungo azul, o *Penicillium roqueforti*, cujo sabor é ácido. A combinação de ambos no momento da degustação é única e extraordinária.

Uma observação relevante ainda envolvendo a questão da sensibilidade para apreciação de bebidas e alimentos é que é muito importante desconstruir o mito de que cada parte da língua é capaz de sentir um único sabor fixo. Estudos comprovam que cada centímetro cúbico de papila gustativa é eficaz na percepção de todos os sabores e, portanto, não existe “sentir o amargor da cerveja apenas com a parte da língua mais próxima à garganta”. Ao apreciar essa bebida, deve-se tomar um gole generoso dela, suficiente para irrigar toda a extensão interna da boca, e engoli-lo, soltando o ar pelo nariz, para que este volte e acesse o nervo olfativo da mucosa nasal que percebe o retrogosto.

Outra observação interessante é que, no âmbito da apreciação de cervejas, o elemento utilizado para anular o sabor de uma para que se possa experimentar outra sem interferências da anterior é o pão. Isso acontece porque esse alimento possui amido, que combina com a ptialina, enzima presente na saliva humana, que “lava” as papilas gustativas.

## Vinhos: Renato Archanjo Costa



Assim como no caso da cerveja, há vários tipos de vinho disponíveis no mercado, contudo, a abordagem que aqui de fará se restringe a apenas três rótulos, todos provenientes de Minas Gerais: Chardonnay, Cabernet Franc e Syrah.

O primeiro aspecto a ser observado no momento da apreciação do vinho é o visual, por meio da análise da coloração do líquido. Vinhos brancos que possuem cor amarelo-palha e brilho característico, como é o caso do primeiro exemplar analisado, recebem nota 10 nesse parâmetro, mas cada espécie confere ao produto final particularidades distintas relativas à cor, que passa de um branco-papel a esverdeado, depois para o amarelo-palha claro até atingiros tons de amarelo-dourado e âmbar, a depender também do processo produtivo.

O segundo ponto diz respeito ao aroma. Ao analisar um vinho como o Chardonnay, deve-se buscar fragrâncias de frutas brancas ou traços cítricos em seu odor. O processo produtivo e a espécie utilizada também são determinantes para a definição dessa característica. Outros representantes do grupo de vinhos brancos trazem ainda notas de passagem em carvalho, o que traz aromas amanteigados, ou até mesmo de tostagem, o que significa que ele não trará ao olfato apenas toques florais, frutados e frescos. Há a possibilidade de ele trazer aroma lácteo. O único cheiro que não é desejável no vinho, por incrível que pareça, é o da uva, porque, apesar de ser este o ingrediente principal do produto, seu aroma é primário, o que não é interessante.

A análise é seguida da percepção do aspecto gustativo, na qual o líquido permeia toda a extensão da língua, de modo que seja possível captar se aquele exemplar específico tem sabor mais ácido ou doce, por exemplo, e para tal é necessário um gole generoso. Vinhos brancos geralmente não são tão encorpados, mas são frescos e apresentam acidez pontuada, o que se mostra interessante para acompanhar alimentos leves, como saladas e frutos do mar. Há, no entanto, uma variedade de características organolépticas que acompanha em número a quantidade de exemplares de vinho existentes e, nesse universo, há, inclusive, espaço para vinhos brancos e encorpados.

O segundo vinho, Cabernet Franc, do sul de Minas Gerais, é feito com uma espécie de uva tipicamente francesa que leva o mesmo nome. No Brasil, é possível encontrar um vinho varietal da espécie, mas, no local de origem, ela costuma ser utilizada junto a outras. Em território brasileiro, ela encontrou seu *terroir*. Por ser mais jovem, possui coloração vermelha densa, mais escura e com traços alaranjados. Seu aroma remete a frutas pretas maduras, como ameixa, com traços de geleia e compota. No paladar, demonstra ter médio corpo, com acidez característica que atrai mais goles. Um acompanhamento ideal para ele seria carne vermelha com molho.

O terceiro também foi feito no sul de Minas Gerais, mas, dessa vez, com uvas da espécie Syrah, que se adaptaram muito bem ao solo local. Seu aroma é intenso e remete a frutas mais

frescas e vermelhas. A cor também é muito escura, mas relativamente mais clara que a do Cabernet Franc. A sensação ao paladar mostra sua juventude, acidez e leveza, o que também combina com carne, mas desta vez, sem muito molho, ou com uma pizza com calabresa.

## Coquetelaria: Victor Quaranta



A apreciação e a análise dos *drinks* aqui descritos se restringirão a um exemplar, sendo este construído de maneira singular a partir de duas fases principais, que envolvem harmonização e equilíbrio de ingredientes.

O “nascimento” do *drink* começa a partir do processo criativo do autor e uma boa forma de começar é anotando todos os elementos que, segundo seu julgamento, possam combinar com o ingrediente definido como principal. É interessante que esse processo se passe “fora da caixa” e da zona de conforto, ou seja, sem as limitações impostas pelos conceitos arraigados do que é estranho demais ou ruim, pois só desse modo é possível criar sabores inovadores e experiências únicas. O próximo *brainstorm* (chuva de ideias) tem como foco o *Foodpairing*, em que o ingrediente base é colocado no centro com alimentos e/ou bebidas alternativas ao redor, com objetivo de encontrar a melhor maneira de combiná-los e obter a mistura ideal mesmo para os paladares mais exigentes.

Os componentes são reunidos a partir da intuição do autor ou a partir de análises complexas que consideram fatores químicos como base. A partir de qualquer um dos dois caminhos, o próximo passo é regular os ingredientes escolhidos seguindo a lógica da relação entre diferentes sensações gustativas e considerando a função de cada uma na bebida, conforme estas características:

- Doce: potencializa sabores e impede que o gosto ácido se torne azedo;
- Ácido: estimula a papila gustativa e impede que o doce se torne enjoativo.

A interação entre esses dois sabores específicos acontece a todo momento e uma pirâmide de combinação interessante é a que os mescla ao álcool, que entra como o lubrificante social da mistura. A percepção em relação a esse ingrediente mudou consideravelmente nos últimos anos, especialmente em relação aos anos 1980. Antes, era comum tentar esconder a presença do álcool na bebida por meio de sabores doces ou afins, mas, hoje em dia, concentra-se mais em ressaltá-lo, sem que seu gosto fique muito forte e proeminente. Para tal, foi necessário descobrir formas de equilibrar o sistema, o que ocorre a partir da desmistificação de que cada *drink* deve ter um único ingrediente doce, assim como um único tipo de álcool e um ácido singular. Misturam-se álcoois, doces e ácidos, a fim de se obter uma bebida não linear, ou seja, que se desenvolva e tenha gostos primários, secundários, terciários e residuais diferentes.

Para trabalhar com o sabor amargo, é necessário equilibrar ácidos e doces. Um ingrediente chave é o sal, que anula a percepção de amargo na boca. Um *drink* que tenha presença de sabores doces e ácidos, ao qual é adicionado sal, tem como resultado o resalte do primeiro, sem aumentar o dulçor, e a colocação do ácido em evidência.

O sabor doce advém dos licores, dos destilados e do açúcar. Cada exemplar desempenha um papel diferente na boca. Este último, por exemplo, tende a não combinar bem com o ácido proveniente do limão e, para evitar esse desequilíbrio, utiliza-se mel de agave, que sintoniza melhor com esse ingrediente.

A definição da forma como cada sabor aparecerá dentro do contexto dos *drinks* segue uma sequência matemática que funciona e harmoniza. Para o exemplar analisado em questão (coquetel Sour), foram adicionados 40 ml de destilado (cachaça envelhecida em carvalho), 10 ml de cachaça de banana, 30 ml de ácido e 1,5 ml de açúcar; ressalte-se que os ingredientes podem ser substituídos por outros na mesma proporção e lógica e os resultados sempre serão positivos. A combinação álcool-doce sacia e o ácido tem poder de estimular as papilas gustativas, o que deixa o apreciador salivando.

A avaliação do *drink* para atribuir uma nota a ele, assim como o que acontece para a maioria das bebidas, só ocorre a partir da ingestão do terceiro ou do quarto gole, uma vez que o primeiro é apenas para regular a percepção. Nesse tipo de apreciação, é observado muito mais do que apenas se o gosto está bom o que abrange, por exemplo, a história, o *design* e a matemática do *drink*. Esse último item é mais bem explorado em guias como o *Flavor Pairing*, que aborda a arte das combinações, e o *Flavor Profile*, que mostra a teia de sabores e permite que cada elemento seja construído e avaliado individualmente no *drink*.



## Azeites: Ana Beloto



A apreciação dos azeites se baseou em três exemplares especiais: não filtrado de marca branca, ou seja, própria de um supermercado específico; um comercial, facilmente encontrável; e um artesanal mineiro, originário de Poços de Caldas.

Até 1990, o brasileiro foi doutrinado a consumir apenas azeites importados, que chegavam ao país em latas pequenas e eram guardados da Páscoa até o Natal. À época, o consumo *per capita* dessa substância era de aproximadamente 40 ml. Hoje em dia, esse quantitativo gira em torno dos 500 ml por pessoa. A colocação do Brasil ainda fica aquém em relação a outros países como a Grécia, onde o consumo per capita chega a 20 l, a Itália, com 18 l, e o maior produtor mundial de azeites, Espanha, cujo consumo é de cerca de 13 l.

Para a avaliação adequada de qualquer amostra de azeite, é necessário aquecer o copo a aproximadamente 28°C, de modo a possibilitar a liberação dos aromas. Esse procedimento pode ser realizado de maneira simples, basta tapar a boca do copo, com objetivo de garantir a permanência dos odores ali dentro, e girá-lo na mão até desaparecer a sensação de frio, causada pelo contato entre o material do copo e a pele. Para que os odores sejam captados pelo nariz do apreciador, este deve inspirar fundo e próximo ao recipiente que comporta o azeite. Por não ser filtrado, o primeiro exemplar analisado tem como característica o cheiro predominante da azeitona, o que é ideal, visto que, enquanto suco de azeitona é esse o cheiro que deveria apresentar. Ele também remete a couve e a ervas não frescas, como agrião e rúcula, além do cheiro de frutas maduras, como tomate e pimentão. Seu perfil indica que ele pode ser uma boa sugestão para ser colocado no bacalhau não só pelo aroma, mas também pela untuosidade, propriedade essa que é mais bem percebida pelo paladar.

A percepção das diferentes fragrâncias é seguida da sensação proporcionada ao paladar. Esse alimento em especial deve ser engolido, pois, para uma apreciação adequada, é preciso verificar também a sensação causada ao nervo olfativo (retrogosto). No caso da amostra analisada, é possível sentir no retronasal a picância e algumas de suas complexidades, como notas florais e mel. Essas peculiaridades são objeto de análise especial em concursos e são as responsáveis por atribuir as avaliações mais altas aos candidatos.

Para degustar, é preciso sorver pequena quantidade do líquido com a língua entre os dois dentes da frente para aspirá-lo, de modo que atinja todos os cantos da boca. Deve-se respirar fundo, assim que ele passar pela garganta, para perceber a sensação ao retronasal. Uma vez com o líquido na boca, a sensibilidade é fundamental para experimentar com clareza cada particularidade daquele exemplar específico. Todo azeite deve ter amargor e picância, e deve-se desconfiar de qualquer exemplo que se autodetermine bom e não tenha esses atributos.

A sensação de boca da primeira amostra indica que esse azeite é denso e untuoso, de sabor amargo e levemente picante. Sua complexidade percebida no paladar traz a sensação de frutos maduros, amêndoas e nozes e um retrogosto de amêndoas e nozes. A densidade pode

ser justificada porque esse azeite não foi filtrado durante seu processo produtivo. A atenção para a conservação do produto deve se voltar para a noção de que o azeite, sendo um suco de fruta, tem por inimigo da preservação de suas características o oxigênio. Todas as garrafas devem ser bem vedadas e isoladas da luz e, por esse motivo, o vidro incolor não é uma boa alternativa para armazenar azeites. O cuidado com a temperatura de armazenamento também é importante: caso seja possível, é interessante guardá-lo refrigerado a aproximadamente 18°C, pois o calor faz com que ele perca propriedades importantes para o cheiro e o sabor. Uma observação importante é que o azeite pode ser utilizado em frituras e cozimentos, podendo ser aquecido até 210°C.

Para “limpar” o paladar, de modo que os resíduos de outra amostra não atrapalhem a análise de uma próxima, utiliza-se maçã, pão ou iogurte. O segundo exemplar analisado é um azeite comercial português que, assim como o primeiro, precisa que o copo seja aquecido nas mãos antes da apreciação. Uma curiosidade: o azeite tem mais de dois mil aromas possíveis dentro do grupo de mais de 20.000 já catalogados. A sensibilidade para analisar essa gama de possibilidades somente é desenvolvida com a prática e é fortemente recomendado que todos os consumidores desenvolvam o hábito de cheirar os alimentos. A percepção olfativa da segunda amostra remete a amêndoas verdes, o que é típico de azeites portugueses, indica que ele é frutado de tomate maduro, menos herbáceo (quase nenhuma nota de aipo ou manjeriço), com presença de maçã madura. Esse azeite é também picante, o que ainda é uma propriedade repudiada pelo paladar do brasileiro. Uma combinação interessante é entre esse exemplar e carnes vermelhas. Azeites devem ser combinados a alimentos de intensidades semelhantes à sua, ou seja, quanto mais intensa a picância ou o amargor, mais forte deve ser o sabor do alimento.

O terceiro é um azeite artesanal, brasileiro, de Minas Gerais, que também deve ser aquecido. O sensorial encontrado nele indica que seja frutado, ou seja, enquadra-se na categoria de delicados, porém, seu sensorial olfativo é extremamente refrescante e herbáceo, que remete a manjeriço, couve, tomate verde, alcachofra e grama recém-cortada, o que é característica marcante dos azeites nacionais. Na boca, tem entrada mais delicada, mas com amargor, picância e um retrogosto de tomates e banana verdes, além de leve adstringência na ponta da língua, que é o que dá a pontuação máxima ao azeite. Ele é um exemplar que evolui na boca em notas de grama, eucalipto e retronasal com sensação floral.

Uma desmistificação necessária no universo dos azeites é a de que devem ser utilizados somente com bacalhau e saladas. O seu uso é muito mais abrangente e pode, inclusive, ser adicionado a goiabada, doce de leite e salada de frutas.

## Cafés: Felipe Brazza



Duas amostras de café, uma acondicionada em copo verde e outra em copo vermelho, foram analisadas e serão aqui descritas. A avaliação foi iniciada pelo conteúdo do copo verde, um café mais complexo proveniente da Chapada Diamantina. Sua tonalidade tem grandes diferenças em relação ao contido no copo vermelho, contudo, é preciso ter a sensibilidade de captar os motivos disso e não o rotular negativamente como “chafé” por não ser queimado; afinal, café nessa condição não traz contribuições relevantes para a saúde e esse estado significa apenas que o açúcar natural já foi eliminado do grão, o que trará amargor indesejável à bebida.

O café do copo verde tem tonalidade avermelhada e aromas florais, o que demonstra a sua complexidade. Quando o café é moído, o odor sentido chama-se fragrância, porque este ainda não passou pela reação química de hidrólise, na qual a água em temperatura ideal “quebra” as moléculas de aroma e sabor do pó moído. O odor sentido a partir do café hidratado ou já servido é chamado de aroma. Esse exemplar específico tem aroma floral, por causa da reação química provocada pela temperatura ideal da água (acima de 90°C), que tem capacidade de quebrar a composição do café.

Para cafés feitos em casa, o ideal é que sejam utilizados coadores de papel, pois os exemplares de pano são delicados e só deveriam ser reusados no máximo três vezes, o que não é a realidade da maioria das casas. Com o tempo, o filtro de pano se torna um depósito de bactérias, além de impedir que os óleos essenciais do pó passem para a bebida a ser consumida, uma vez que estes ficam retidos na malha. Outra observação importante é que é sempre melhor comprar o café em grãos porque, assim como o azeite, o ideal é que ele seja consumido fresco. Se ele está preservado, a célula matriz permanece preservada dentro do grão. Mesmo em grão, o café volatiliza, porém sua volatilização é muito menor do que a de um café moído, porque ele logo de início já começa a perder propriedades e a oxidar.

A respeito do sabor, pode-se dizer que a amostra da Chapada Diamantina (copo verde) traz a sensação de melação, acidez média-delicada e cacau na finalização. O sabor residual não traz amargor, assim como era esperado para um café de tal qualidade. O dulçor desse exemplar, natural do grão de café, não deve ser confundido com o doce proveniente do açúcar branco. Outro mito que deve ser desfeito é a ideia de que café frio é ruim, pois isso só acontece se o modelo escolhido for de baixa qualidade. Tecnicamente, a bebida é experimentada quente, morna e fria, sendo essa última condição analisada em situações nas quais se deseja encontrar eventuais defeitos na amostra. A finalização do café especial sem açúcar é muito diferente daquela que o café tradicional traz nas mesmas condições.

O conteúdo do copo vermelho é um café comum, encontrado facilmente por todo o Brasil. Sua composição é de 30% arábica, 40% conilon e 30% robusta, sendo essa segunda espécie um exemplar geneticamente desfavorecido. Seu aroma remete a cinzeiro com “guimba” velha

e isso acontece porque ele foi queimado, o que destruiu todas as suas propriedades organolépticas. Um lembrete importante é a distinção entre queimado e tostado, uma vez que esse segundo adjetivo é muito positivo no contexto dos cafés. O gosto da amostra não traz elementos novos ou complexidades, seu corpo traz intensidade, mas apenas isso. Não tem dulçor ou nuances, sendo claramente perceptível a torra incorreta. A diferença deste para o primeiro (copo verde) é gritante em vários sentidos, inclusive no preço, mas uma reflexão interessante nessa direção é que o café especial não é caro, é o tradicional que é barato demais.

Dentre as marcas populares de café comercial, a única que obteve resultados satisfatórios em estudos desenvolvidos por especialistas foi a Melitta. Contudo, ainda é preciso considerar que os tipos tradicionais não indicam em suas embalagens qual a data da torra e trazem apenas a informação da validade do produto, o que pode ser considerado autossabotagem, visto que não é possível saber a partir do elemento dado se o produto está fresco ou passado. Outro detalhe que deve ser observado antes de escolher um café tradicional é a sua embalagem. Elas não possuem válvula de degaseificação e, em seu lugar, há microporos que permitem o escape de dióxido de carbono (CO<sub>2</sub>), mas, concomitantemente, permitem a entrada de oxigênio (O<sub>2</sub>), que oxida o pó.

Outra reflexão pertinente neste momento é a respeito da necessidade de se desconstruir a associação direta comumente feita pelos médicos entre azia e café. Essa bebida que é tão estimada pelo brasileiro, especialmente aqueles que residem em Minas Gerais, não deve ser generalizada como vilã, visto que não ocupa esse posto. O café de qualidade inferior pode estar relacionado a tais problemas e ser, inclusive, contraindicado, mas os exemplares especiais, cuidadosamente cultivados, colhidos e torrados, de cor fosca e em grãos frescos, são favoráveis à saúde e o consumo é livre. Comprar café em grãos é sempre melhor e, para que seja possível utilizá-lo para fazer a bebida, basta moer com o auxílio de um liquidificador. (Dica: Para conferir o passo a passo de como moer os grãos de café com o liquidificador, basta acessar o Instagram do Felipe Brazza, cujo link se encontra na sessão de Redes Sociais dos envolvidos).

Deve-se mencionar ainda que cafés tradicionais na modalidade extraforte são considerados suicidas. Isso porque, com objetivo de mascarar uma série de defeitos, durante o processo produtivo, os grãos são submetidos a altíssimas temperaturas durante longo tempo, o que culmina na produção de uma substância denominada Acrilamida, que é comprovadamente cancerígena.

## Queijos artesanais: Marinalva Olivia Martins Soares



Toda análise crítica de queijos se inicia com a observação da apresentação do produto, partindo da casca. A primeira amostra avaliada possuía casca amarelada, uniforme, lisa (sem manchas ou rachaduras, o que indica que ele foi conservado em local sem ventilação) e brilhante, típica do queijo Minas tradicional, e formato adequado. Essa casca é comum a queijos maturados e leva cerca de 30 dias para se formar. O processo produtivo é delicado e, durante seu desenvolvimento, é necessário virar a peça e lavá-la com frequência para garantir a qualidade do resultado final. A embalagem indica que o exemplar é proveniente da Canastra, também que tem procedência garantida e consumo seguro, além de outras informações valiosas sobre a identidade do produto. Após verificação da aparência, o queijo é analisado sob a perspectiva de sua textura, e esse em questão era compacto, homogêneo, de granulação adequada, considerando-se o número apropriado de olhaduras, e macio ao toque.

O parâmetro mais importante é a sensação ao paladar e, para degustar da maneira correta, é preciso que a porção de queijo colocada na boca passe por todos os cantos da cavidade bucal e que o pedaço seja analisado quanto a parte interna e externa (casca). A amostra analisada primeiro é cremosa, de sabor suave, sem gosto pronunciado de sal, o que é muito positivo, uma vez que o sal em excesso inibe o sabor original do queijo, além de picância e acidez característica. Uma recomendação para aqueles que preferem consumir queijos mais leves é que há a alternativa de lavá-lo em água corrente com o auxílio de uma escova de plástico de fácil higienização e deixá-lo na geladeira de um dia para o outro. A sensação de olfato é forte, o que é comum quando se trata de exemplares advindos da Canastra. Para anular seu sabor, de modo que este não atrapalhe a degustação dos próximos, maçã, pão e biscoitos de água e sal são interessantes.

O segundo exemplar tem 15 dias de maturação e é proveniente da região do Cerrado, mais especificamente, de Cruzeiro da Fortaleza. Seu aroma é suave em relação ao outro e a sensação na boca indica cremosidade, untuosidade e quantidade de sal ainda menor que o precedente. A característica de ser cremoso indica que o leite utilizado no processo produtivo era de qualidade, o que retira a necessidade de se adicionarem grandes porções de sal para impedir a proliferação de microrganismos patogênicos e/ou maturar e curar o queijo. Outro indicativo da qualidade superior do modelo degustado é sua massa compacta, bem como a ausência de olhaduras e rachaduras. Queijos com muitos “buracos” devem ser vistos com cautela, uma vez que este é um indicativo da presença de contaminantes.

A terceira análise realizada foi a de um exemplar inovador, maturado em aproximadamente 50 dias e diferente dos demais, em termos de processo produtivo e também por ter fungos. Proveniente de Serro de Minas, possui casca amarelada e cheiro forte, formada pela ação dos agentes microscópicos que coexistem nele. É reconhecido como inovador por ainda não haver pesquisa que indique parâmetros claros da quantidade máxima de fungos aconselhável para consumo humano, ou seja, o quantitativo seguro que garante que não haverá reações

adversas, nem acerca das espécies permitidas. Pela incerteza que essa lacuna provoca, o consumo da casca desse queijo específico não foi recomendado aos participantes. Os fungos que costumam aparecer nas peças tradicionais maturadas para esse fim são classificados em vermelho, branco, rosa, cinza, azul e verde, e cada um corresponde a uma espécie. A quantidade de representantes presentes na casca da amostra analisada não tem controle, ao contrário do que acontece em outros de proposta semelhante.

Seu cheiro e sabor são intensos, picantes e ácidos. Não há uma recomendação de como combiná-lo a bebidas, pois, devido à falta de estudos mais profundos, não é seguro ainda buscar formas de fazê-lo, mas, quanto aos demais (exemplares 1 e 2), a associação com cachaça, vinho ou cerveja pode proporcionar sensações gustativas únicas.

## Cachaças: Arnaldo Ribeiro



A análise da cachaca é feita com pequenas quantidades da bebida. Para degustá-la adequadamente, deve-se levar o copo até a boca para salivar. Um defeito muito comum a alguns exemplares é o amargor, o qual é necessário tentar impedir durante o processo produtivo, especialmente de cachacas que concorrerão em concursos.

Uma particularidade da cachaca quanto a questão governamental é que foi pago 85% de imposto sobre sua produção durante muito tempo e só, há aproximadamente 2 anos, foi possível inseri-la no Simples Nacional. As altas cobranças criaram um mercado marcado pela clandestinidade, que tem por consequência a fabricação de várias cachacas sem nenhum compromisso com a qualidade, que causam dor de cabeça, ressaca e vício nos consumidores por serem armazenadas inadequadamente e feitas a partir das frações menos nobres da cana, como cabeça e cauda, que deveriam ser descartadas. Esses exemplares são perigosos para a saúde, diferentemente dos modelos legalizados, com selos de procedência, que dificilmente causarão danos futuros. Há um longo caminho a percorrer para melhorar esse cenário, mas nem tudo está perdido: há vários produtores de cachaca que fabricam bons produtos e merecem notoriedade, tais como os fabricantes dos modelos apreciados na situação.

A primeira cachaca avaliada é a branca, muito interessante para *drinks*, por combinar muito bem com eles. A popular “branquinha” tem como característica fundamental a exposição fácil de defeitos: nela é possível perceber com clareza aspectos como acidez e o excesso de álcool, por exemplo, e, no caso deste último, o aroma alcoólico é indicativo de alerta, e não é recomendável o consumo. O exemplar em questão é primeiramente avaliado sob o parâmetro olfativo e percebe-se aroma adocicado, mesmo que esta não tenha adição de açúcares no produto. A degustação da bebida é feita em pequenos goles, sendo a saliva responsável por diluí-la e levá-la a todos os cantos da boca. A sensação provocada indica que seja um modelo nobre, bruto e forte. Para não atrapalhar a experiência sensorial proporcionada pela próxima, utiliza-se, preferencialmente, maçã ou pão.

A segunda amostra é envelhecida em Amburana, também chamada de Cerejeira, que é uma árvore nacional e existente em grande quantidade. As cachacas armazenadas em tonéis dessa madeira são as mais vendidas, apenas superadas pelas de 3 madeiras. A Amburana confere à bebida aroma adocicado e entrega rápida (em 6 meses), sendo melhor que o Carvalho nesse aspecto (que demora 3 anos), além de “amaciar”, ou seja, deixar uma sensação mais suave ao paladar. Sua complexidade é superior à cachaca precedente, e nela é possível perceber sabor de especiarias e adocicado.

A terceira, um *blend* de três madeiras, entrega uma experiência sensorial mais rica em vários sentidos, além de complexidade superior. Ela foi envelhecida em Carvalho, Amburana e Bálamo, o que tem como resultado uma cachaca de sabor suave, que traz sua maturidade para a boca.



## Artes plásticas: Paulo Apgáua



A degustação de bebidas e/ou outros alimentos se relaciona com as artes plásticas na medida em que ambas evocam os sentidos das pessoas e estimulam a percepção crítica. Experimentar é a busca pela essência da complexidade de cada uma das coisas, indo além da ingestão de alimentos puramente para matar a fome e beber para matar a sede, o que alimenta assim não só o físico, mas também a alma.

As artes sensibilizam não só os olhos, mas todos os demais órgãos dos sentidos são passíveis de receber seus estímulos. A sinestesia se mistura aos cinco sentidos e coloca o ser humano em um local sublime de consciência, o que reforça a ideia de não comer para apenas matar a fome. É interessante explorar esse universo de possibilidades e considerar o que difere essencialmente a espécie humana em relação aos animais, pois nós temos a possibilidade de degustar, enquanto animais ficam muito mais submetidos às simples necessidades fisiológicas. Por meio do incremento da análise sensorial, tendo a arte como aliada nesse processo, podemos compreender mais do nosso entorno. Fica o convite para que todos deixem de simplesmente observar para passar a assistir aos trabalhos artísticos, eles podem nos ensinar a ver o mundo com maior acuidade. A obra passa a ser um registro não só do artista e suas pinceladas como também do seu tempo e de sua representação. O pouco incentivo à arte e à literatura faz com que o ser humano prefira o que é mais superficial, mas, para haver inovação, é necessário sair dessa zona de conforto. Em resumo, a contribuição das artes está em expandir nossa consciência ao nos conectar com aquilo que nos define como humanos.

## Artes plásticas: Abílio Abdo Lopes



A educação artística é a oportunidade de crianças e de adolescentes aprenderem acerca da apreciação de alimentos, de bebidas e de outros temas, de modo que desenvolvam os sentidos que lhes possibilitem despertar para a apreciação de um horizonte mais amplo, além dos muros que limitam o seu cotidiano.

## CAPÍTULO 3 – DISCUSSÕES

Reunião das dúvidas dos presentes e suas respectivas respostas.

**1) Quais os neutralizadores utilizados para limpar paladar e olfato entre uma análise e outra dos produtos?**

Maçã e pão, no caso do paladar, e a própria pele, no caso do olfato. Para as artes plásticas, meditação é uma boa alternativa.

**2) Como se utiliza o azeite em *drinks*? É verdade que tomar um *shot* de azeite antes de ir para a balada evita ressaca?**

Existem marcas especiais de azeites para utilizar em *drinks*. Eles são aromatizados principalmente com especiarias e utilizados para promover a untuosidade e o aroma da bebida. Uma curiosidade é que não só o suco de azeitona é utilizado, mas também essa fruta em pó, prática descoberta recentemente. O azeite tem uma propriedade que lhe permite impermeabilizar o estômago, porém não é que a “ressaca” não ocorra, e sim que ele impede que o sangue absorva o álcool de uma só vez, dando assim a sensação de beber mais e ter menos ressaca.

**3) Depois de quanto tempo de torra dos grãos de café se tem a perda da qualidade perceptível para paladares treinados e não treinados?**

Quando se trata de café em grão, após dois meses, têm-se ainda 90% da preservação das propriedades; no caso do grão moído, rapidamente elas se dissipam.

**4) O coador de pano foi criticado, mas como se justifica o sucesso do Café Nice (Belo Horizonte-MG)?**

O Café Nice não é classificado como café especial, apesar de ser uma lenda viva. É um lugar tradicional com suas ressalvas e maravilhas, sendo do agrado pessoal do especialista Felipe Brazza.

## ANEXO I – FOTOS DO EVENTO





**Fonte:** Acervo Roda de Ideias

## ANEXO II: Textos adicionais

### Como a qualidade da madeira afeta a qualidade da bebida?

Gabriella C. Bertollo e Fernando H. A. Vale (UFMG)



Se eu tivesse uma aposta para ganhar e pudesse apostar em absolutamente qualquer coisa do mundo, eu apostaria tranquilamente, que a maioria das pessoas passa diariamente por árvores e não se dá conta do potencial que existe ali. E eu nem estou falando daquela narrativa já conhecida da liberação de oxigênio para o ar, estou falando de dois potenciais tão importantes quanto o de registros históricos e o de influência na produção de alimentos e bebidas.

Possivelmente, qualquer pessoa já se perguntou ou ouviu alguém questionar algo parecido com “Estudar planta deve ser tão chato. Ela não se mexe, não fala, não faz nada”. E é aí, meu caro leitor, que mora o equívoco. As plantas já nascem prontas para se comunicarem conosco, nós que não nascemos sabendo como ler o que elas têm para nos dizer.

As plantas passam dezenas, centenas, até milhares de anos registrando tudo que acontece em sua volta enquanto elas estão vivas. O tronco de uma árvore se torna um grande livro de histórias. Quando uma pessoa se machuca e fica com uma cicatriz, mesmo envelhecendo, ela a acompanhará por toda a sua vida. Com as árvores também é assim, em seu tronco, podemos ver marcas de queimada, ação de patógenos, estação mais seca ou mais chuvosa e até dados sobre o clima.

Um adendo para a explicação científica: as plantas possuem o que chamamos de crescimento aberto, isto é, elas nunca param de crescer enquanto estão vivas. Na formação de seu corpo, existe um tecido chamado câmbio vascular, que é muito sensível às variações ambientais e, por isso, gera diferentes padrões de resposta teciduais. Ou seja, o câmbio vascular é responsável por contar a história de vida da planta. Essa peculiaridade é interessante. É possível ir mais além e afirmar que esse tronco da árvore tem uma influência direta na qualidade de produção de vários itens que consumimos frequentemente.

A maior parte do tronco de uma árvore é constituída de madeira (ou, cientificamente, de xilema secundário) e com a madeira são feitos uma infinidade de produtos. Vamos nos fixar em um específico: os barris que irão armazenar as bebidas como vinho, cachaça e até mesmo cervejas em ocasiões especiais. Na análise sensorial, são observadas as características organolépticas das bebidas, que são conferidas principalmente no processo de armazenamento e envelhecimento, que acontece por intermédio do contato do líquido com a madeira.

O xilema secundário, como todo bom tecido vegetal, é formado por diversas células que, entre outras funções, produzem compostos que serão extraídos numa sequência de reações e processos de difusão, evaporação e oxidação do álcool com a madeira. Todo esse contato irá proporcionar as diferentes e singulares sensações que sentimos ao provar a bebida. Ou seja, é das células da madeira que vem a cor, o aroma e o gosto das bebidas. É por intermédio dessas características que elas são classificadas no processo de análise sensorial. Dessa forma,

podemos dizer, por exemplo, que uma determinada bebida é mais amarga e outra mais doce. Podemos entender também porque elas ficam com cores diferentes. Tudo depende da madeira utilizada na confecção do barril.

Essa madeira e as propriedades incorporadas à bebida serão consequência de um mosaico de variáveis, a começar pela espécie botânica, isto é, o nome científico da planta (aquele nome em latim, como, por exemplo, o *Myroxylon peruiferum* L.f. *Fabaceae*). Dizer “Tenho um barril de bálsamo” sem mencionar a denominação científica desse bálsamo é o mesmo que dizer “Tenho um barril de madeira”, pois os nomes populares se confundem e, muitas vezes, um mesmo nome pode se referir a diferentes espécies botânicas com diferentes propriedades. É necessário ressaltar que cada planta tem uma história que reflete as características do local onde se desenvolveu, por isso a Amburana no Nordeste é tão diferente da Amburana da Amazônia. Portanto, o resultado do produto mantido em contato com a madeira pode ser muito variável e o máximo de variáveis deve ser conhecido e controlado para que a qualidade seja garantida e preservada.

Pode acontecer também de não se ter certeza sobre a procedência da madeira e, com isso, chegar ao final do processo de produção com um resultado diferente do esperado. Nesse caso, é necessária a identificação técnica da madeira do barril por intermédio de análises em laboratório especializado. Além disso, toda a sensibilidade ao ambiente descrita acima também pode influenciar nos atributos da madeira. É claro que nenhum bom produtor quer passar pelo momento de descobrir que a sua bebida não apresenta as características desejadas, por isso, a escolha da espécie e sua certificação técnica são essenciais para garantir a qualidade do produto que será comercializado.



## Experiências sensoriais de pessoas surdo-cegas

Taciana Ramos Luz (UFMG)



Na atual “Era Digital”, estamos imersos em um mundo de informações constituídas, predominantemente, por estímulos visuais e auditivos. Ao ler este texto, por exemplo, há grandes chances de o leitor utilizar a visão. Apesar de possuímos mais três sentidos (o olfato, o paladar e o tato), as interfaces do computador, da televisão, do carro, dos eletrodomésticos e a publicidade que leva o consumidor a fazer uma compra geralmente se apresentam na forma de estímulos visuais e auditivos. Então, sugere-se que o leitor experimente fazer uma compra no supermercado com os ouvidos bloqueados e uma venda nos olhos. Essa experiência pode lhe gerar nervosismo e fazer com que se sinta incompreendido. Caso considere absurda a falta de acessibilidade, deverá sentir-se bem-vindo ao contexto das pessoas surdo-cegas.

Assim surgem as perguntas sobre como as pessoas surdo-cegas frequentam universidades; como apreciam uma música; como se casam com uma pessoa que nunca “viram”; o que é belo para quem vê e ouve e o que é belo para uma pessoa surdo-cega; se o conceito de beleza é influenciado pela mídia e pelo meio sociocultural; como esses conceitos são apresentados às pessoas surdo-cegas; se os olhos azuis e os cabelos loiros são realmente tão bonitos na “visão” de uma pessoa surdo-cega; se, para surdo-cegos, uma pessoa loira de olhos azuis é bonita; se eles necessitam de mais elementos para essa percepção; por fim, calha perguntar se a primeira impressão é a que fica.

Nos últimos sete anos, tais questionamentos se fazem presentes no cotidiano da autora deste texto. Para cumprir o prazo de elaboração de uma tese de doutorado no Brasil, são necessários quatro anos, mas, para desenvolver uma tecnologia assistiva para pessoas surdo-cegas, são necessários mais de 7 anos de muitas pesquisas. Esta tem sido minha missão: compreender um pouco dessa complexidade e desenvolver uma tecnologia que efetivamente seja acessível para as pessoas surdo-cegas. Na verdade, produzir algo que seja acessível a este mundo predominantemente visual e auditivo. Entretanto, nesse texto, caberá apenas uma caracterização inicial da surdo-cegueira.

Primeiramente, há duas classificações: surdo-cegueira pré-linguística, pré-simbólica ou congênita e a surdo-cegueira pós-linguística, pós-simbólica ou adquirida. As pessoas surdo-cegas pré-linguísticas possuem a surdo-cegueira desde o nascimento ou desde a infância, antes de serem alfabetizadas. As pessoas surdo-cegas pós-linguísticas tiveram o início do quadro de surdo-cegueira depois de terem sido alfabetizadas, seja na infância, na adolescência, seja na fase adulta. Uma boa alternativa para entender como ocorre o processo de alfabetização de pessoas surdo-cegas pré-linguísticas pode ser encontrada no filme *O milagre de Anne Sullivan*, que retrata a história da pessoa surdo-cega mais famosa do mundo, Helen Keller.

Não irei me aprofundar aqui nas causas da surdo-cegueira, apenas é necessário saber que, dentre as principais causas, estão a síndrome de Usher e a rubéola congênita. Entretanto,

qualquer pessoa pode se tornar surdo-cega, basta ter alguma doença crônica que possa levar a esse quadro, alguma tendência genética ou uma lesão. Por questões que estão acima da humanidade, do céu e da terra e da nossa vã filosofia, a presente autora utiliza óculos e aparelhos auditivos, essas são as minhas tecnologias assistivas que tornam o mundo visual e auditivo mais acessível a mim. Sem essas maravilhosas tecnologias e uma cirurgia a *laser*, não estaria relendo o que estou escrevendo agora. Ou seja, sem os aparelhos auditivos, realmente não me importo com o que as pessoas pensam e falam a meu respeito, pois não as escuto. Isso também me garante excelentes noites de sono sem ser incomodada. Tudo depende do referencial e possui seu ônus e seu bônus.

No que se refere às experiências das artes plásticas, étlicas e gastronômicas, trata-se de vivências pessoais e intransferíveis. Mas minha recomendação será para que a pessoa feche os olhos e tampe seus ouvidos. Minha sugestão é que ela perceba o mundo sem escutar as diversas vozes que lhe dizem o que é bom, o que é bonito e o que é melhor. Espero que ela faça seus próprios julgamentos! Depois, desejo que dê continuidade a este texto.

## Atribuições sensoriais na observação de aves

Cláudia Rodrigues de Oliveira (Ecoavis)



Para observar a natureza, tanto em momentos de lazer como na coleta de registros, é necessário aguçar a visão e a audição, de modo a estimular o conhecimento. Essa apuração dos sentidos, principalmente da audição, é especialmente importante quando o foco da observação são as aves, uma vez que algumas espécies só nos permitem ouvi-las, mas nem sempre vê-las.

Nas minhas habituais apreciações, fica mais claro, a cada dia, como de fato existe uma harmonia entre a qualidade de vida do ser humano e a preservação do meio ambiente. Há, sem dúvida, uma conexão entre as análises sensoriais e a observação de aves, uma vez que, em ambas as situações, o apreciador experimenta:

- Redução do estresse;
- Apuração dos sentidos;
- Melhora sensível na concentração e na percepção do meio ambiente;
- Aumento do interesse em proteger espécies;
- Ampliação do conhecimento sobre a natureza.

Eu observo que, quando mostro uma fotografia a amigos ou conhecidos que ainda não desenvolveram esse olhar aguçado, o verdadeiro motivo de ter feito aquela imagem é raramente observado por eles. Isso acontece tanto com fotos quanto com imagens ou mesmo em visitas a estes ambientes ou em passeios informais.

Quando eu me refiro a “olhar apurado”, falo também da capacidade de camuflagem daquela espécie registrada. E, em pouco tempo, observo que aquela pessoa que até então era leiga consegue também aguçar seu olhar para a espécie e, como em cadeia, acaba, mesmo sem perceber, cuidando da preservação da espécie e do lugar. O melhor exemplo para a visão aguçada surge quando, ao caminhar, uma pessoa se depara com uma cena inusitada: a primeira visão foi a de um pasto com algumas pedras e capim rasteiro, pouco mais à frente, havia capim seco e amarelado. De repente, o olhar se voltou para uma imagem com alguns movimentos no chão. Aproximando-me, vi que era uma ave completamente camuflada, ela tinha exatamente as cores do ambiente em que estava, revelando, assim, a camuflagem usada para se proteger e dificultar a aproximação dos predadores. Só com a Visão Aguçada, percebe-se o ambiente como um todo. É incrível como, num pasto cheio de gado, seu ninho não tenha sido atingido. Talvez o gado perceba que não se trata de capim fresco ou talvez o evite por instinto animal. Para algumas espécies, a camuflagem é importante e fundamental para a sua sobrevivência. Vimos, aqui, a perfeição da natureza em criar em alguns seres vivos a habilidade de se camuflar.

Ainda sobre os sentidos, é importante saber que a percepção do canto das aves, em relação ao som que elas emitem, muda de acordo com a distância que existe entre o observador e a ave.

O canto não muda. Vale dizer que o canto é um tipo de som mais elaborado, composto por notas e tons mais complexos, que varia, obviamente, de acordo com cada espécie.

Uma pessoa, num ambiente de natureza, ouve diversos sons, de galos, grilos, cachorros, gatos... Com audição treinada, percebem-se outros sons que, com treino e concentração, permitem identificar por intermédio do “saber ouvir” as outras espécies que estão ali, nesse ambiente natural. Torna-se então possível distinguir um Teque-teque (*Todirostrum poliocephalum*), um Alma-de-gato (*Piaya cayana*) e uma Andorinha-pequena-de-casa (*Pygochelidon cyanoleuca*).

Um comentário breve sobre o exercício dos sentidos que faço antes de apreciar cafés é que inicio pelo aroma depois pelo sabor. O café, para mim, tem que ter esta combinação: sabor, doçura e acidez. Diante do exposto e em virtude dos fatos mencionados, devo enfatizar a importância deste *hobby* ao permitir a aproximação do observador com a produção científica, a qual, com o levantamento dos dados colhidos, contribui com um aspecto da ciência que compreendemos como Ciência Cidadã.

## Alimento seguro

Adriana Lara (Abrasel)



A palavra “alimento” vem do latim *alere*, e significa “fazer crescer, alimentar”, portanto, esse alimento deve sempre nutrir para dar a vida, ser saboroso, saudável, seguro e também dar prazer. O alimento nunca pode significar fonte de doenças ou danos à integridade física das pessoas, alimento é vida!

Além desse significado de dar a vida, o momento da refeição é hora de compartilhar bons momentos, ter alegria, desenvolver os sentidos, desfrutar de boas companhias e valorizar o alimento que está na mesa. É importante refletir como cada alimento chegou até a nossa mesa, quantas etapas foram necessárias para que ele estivesse pronto para ser degustado, compartilhado.

Cada um desses produtos aqui trabalhados merece uma atenção especial e o produtor conhece bem esse caminho que é longo e requer toda atenção e cuidado para que possa chegar seguro na mesa do consumidor.

A cachaça, o azeite e a cerveja são produtos complexos nos sabores, com muitas variedades e que requerem conhecimento desde a fabricação até o consumo.

Nesse caminho complexo de produção e de dedicação para garantir que todas as etapas sejam cumpridas com qualidade, destacar a segurança na produção é fundamental para entender como o cuidado de cada um dos profissionais envolvidos e o conhecimento são a base da produção.

Garantir a qualidade todos os dias não é tarefa fácil, ao contrário requer conhecimento e experiência. Trabalhar apagando incêndios nunca é a melhor forma e por isso, aplicar as Boas Práticas de Fabricação na produção é trabalhar preventivamente para garantir a segurança do consumidor.

Todos os dias milhares de pessoas no mundo adoecem por causa da ingestão de produtos/alimentos contaminados e que poderia ter sido evitado se as Boas Práticas fossem cumpridas pelos estabelecimentos produtores, mas porque isso ainda acontece? Será que algum procedimento de segurança foi negligenciado? Será que o colaborador não conhece os procedimentos e não foi treinado? Muitas situações inseguras podem acontecer e aí entra a cultura da segurança dos alimentos, mostrando que muitas vezes as pessoas não sabem o que deveriam fazer e o estabelecimento não investe em capacitação da sua equipe, deixa para depois a correção de um erro e que pode ser tarde demais. Não podemos esquecer que quando um consumidor escolhe um produto, ele confia em quem está produzindo, confia que o estabelecimento cumpre todas as normas e procedimentos, que todas as pessoas que lá trabalham são profissionais responsáveis que primam pela competência e conhecimento garantindo que tudo é saboroso, saudável e seguro.

Acredite, trabalhar preventivamente é mais fácil e mais barato e por isso, não tem fórmula mágica, tendo processos seguros e pessoas com atitudes corretas, o resultado sempre será

alimentos seguros.

Além de ter pessoas capacitadas e processos seguros, outro ponto importante na produção é conhecer a legislação do setor para evitar penalidades pelos órgãos reguladores, ou seja, implementar as normas de segurança para garantir uma boa gestão da qualidade e segurança dos alimentos e claro, evitar perdas e desperdícios de alimentos.

Produzir e servir um produto/alimento seguro requer cuidado e atenção e acima de tudo conhecimento para garantir a segurança sempre.

Saberes e sabores que se entrelaçam para garantir uma explosão de sensações, vivenciando cada detalhe, experimentando o prazer de degustar vários sabores e poder desfrutar de boas companhias. Isso é mágico!

## **CAPÍTULO 4 – CONCLUSÃO**

Um momento de vivência sensorial no âmbito das artes plásticas, das bebidas e da gastronomia, tecnicamente compreendido ou não, e nas mais diversas situações sociais, tende a ser um momento “socialmente lubrificado”, com propulsões para generosidade, compreensão e solidariedade. Daí, talvez, o poder revolucionário das artes sencientes.

É possível transcrever os áudios, mas é impossível transpor e sistematizar todo aquele conteúdo mostrado e vivido durante o evento, especialmente no Momento Prático, pois envolveu o calor humano, a alquimia do ambiente do bar e a didática dos mestres ali, intercambiando saberes e vivências.

Assim, a melhor conclusão talvez seja um convite para os leitores manifestarem suas opiniões e eventuais inquietações, respondendo às perguntas que motivaram o evento; e/ou opinando sobre questões apresentadas pelos autores; e/ou compartilhando alguma vivência especial de conhecimento e felicidade. Assim, continuaremos a prosa, sem “um padrão engessado” e com utilização das facilidades proporcionadas pelas redes sociais ou outros. Um brinde à saúde e à felicidade! E que o bom senso e a boa alimentação, real e/ou dos sonhos, possam nos iluminar sempre!

### **Redes sociais dos envolvidos:**

Abílio Lopes (artes plásticas): [abilio.abdo@yahoo.com.br](mailto:abilio.abdo@yahoo.com.br)

Abrasel: <https://www.instagram.com/abrase1/?hl=pt-br>

Ana Beloto (azeites): <https://www.instagram.com/anabeloto/?hl=pt-br>

Arnaldo Ribeiro (cachaças): <https://www.instagram.com/arnaldoribeiro.oficial/?hl=pt-br>

Cláudia Rodrigues de Oliveira (observação de aves):

<https://www.instagram.com/kabureoficial/?hl=pt-br>

Daniely Cristina S. Ferreira (transcrição e diagramação):

[https://www.instagram.com/simoes\\_daniely/](https://www.instagram.com/simoes_daniely/)

Felipe Brazza (cafés): [https://instagram.com/felipebrazza?utm\\_medium=copy\\_link](https://instagram.com/felipebrazza?utm_medium=copy_link)

Fernando H. A. Vale (botânico UFMG): <https://www.facebook.com/fernando.vale.104>

Fernando Leite (mediador): <https://www.instagram.com/fernandoantonio.leite.9/?hl=pt-br>

Gabriella C. Bertollo (botânica UFMG): <https://www.instagram.com/gabriellacbert/>

Joel Gonçalves de Souza (transcrição): [https://www.instagram.com/sabino\\_jorel/](https://www.instagram.com/sabino_jorel/)

Luciana Mara (ilustrações): <https://www.instagram.com/alucianamara/?hl=pt-br>

Marco Falcone (cervejas): <https://www.instagram.com/marcofalconfalke/?hl=pt-br>

Marinalva Soares (queijos artesanais):

[https://instagram.com/marinalvamsoares?utm\\_medium=copy\\_link](https://instagram.com/marinalvamsoares?utm_medium=copy_link)

Paulo Apgáua (artes plásticas e ilustrações): <https://www.instagram.com/pauloapgaua/?hl=pt-br>

Renato Archanjo (vinhos): <https://www.instagram.com/absminas/?hl=pt-br>

Roda de Ideias (organização): <https://www.instagram.com/roda.de.ideias/?hl=pt-br>

Taciana Ramos Luz (percepção sensorial de pessoas surdo-cegas):

<https://www.instagram.com/tacianaramosluz/?hl=pt-br>

Victor Quaranta (coquetelaria): <https://www.instagram.com/victorquarantaoficial/?hl=pt-br>

### **Para saber mais:**

#### **Segurança alimentar:**

MINISTÉRIO DA SAÚDE- Alimentos. Disponível em: <https://www.gov.br/anvisa/pt-br/assuntos/alimentos>. Acesso em 13 dez. 2021.

FOOD SAFETY BRAZIL- Conteúdos. Disponível em: <https://foodsafetybrazil.org/>. Acesso em 13 dez. 2021.

#### **Artes plásticas:**

INSTITUTO NEUROSABER- Percepção sensorial em crianças em período de aprendizagem. Disponível em: <https://institutoneurosaber.com.br/percepcao-sensorial-em-criancas-em-periodo-de-aprendizagem/>. Acesso em 13 dez. 2021.

EDUXE- Os benefícios da arte na educação. Disponível em:

<http://eduxe.com.br/blog/2018/08/14/os-beneficios-da-arte-na-educacao/>. Acesso em 13 dez. 2021

#### **Azeites:**

SECRETARIA-GERAL DO ESTADO DE MINAS GERAIS –CIDADE ADMINISTRATIVA PRESIDENTE TANCREDO NEVES. Azeites da Serra da Mantiqueira conquistam medalhas em concurso internacional. Disponível em: <http://www.agenciaminas.mg.gov.br/noticia/azeites-da-serra-da-mantiqueira-conquistam-premios-internacionais>. Acesso em: 27 ago. 2021.



AGRO LINK- Saiba como fazer análise sensorial de azeite em casa. Disponível em: [https://www.agrolink.com.br/noticias/saiba-como-fazer-analise-sensorial-de-azeite-em-casa\\_437389.html](https://www.agrolink.com.br/noticias/saiba-como-fazer-analise-sensorial-de-azeite-em-casa_437389.html). Acesso em 13 dez. 2021.

#### **Cachaça:**

ÁRVORES DAS CACHAÇAS – De onde vem os cheiros e sabores das madeiras da tanoaria? Disponível em:

[https://www.youtube.com/watch?v=0mxEuwAMj1w&list=PL6b3Gj1Hm92iehhy\\_f6A3ier71UebvwsM&index=4](https://www.youtube.com/watch?v=0mxEuwAMj1w&list=PL6b3Gj1Hm92iehhy_f6A3ier71UebvwsM&index=4)

RODA DE IDEIAS – Temática online: Uso de Chips como alternativa ao envelhecimento de bebidas. Disponível em:

<https://www.youtube.com/watch?v=sIwnnflrfqo&list=PL6b3Gj1Hm92hyuJsH9ks0onNvIn38Efhx&index=6>.

#### **Café:**

CAFÉ VÔ LUIZ. 9 passos para degustar café como um profissional. Disponível em: <http://cafevoluiz.com.br/como-degustar-cafe-como-um-profissional/>. Acesso em 15 dez. 2021.

GRÃO GOURMET. Diferença entre Café Gourmet, Café Especial e Café Tradicional. Disponível em: <https://www.graogourmet.com/blog/diferenca-entre-cafe-gourmet-cafe-especial-e-tradicional/>. Acesso em 15 dez. 2021.

#### **Cervejas:**

SCIENCE OF BEER- Beer Sensory: um aplicativo para análise sensorial na indústria de bebidas. Disponível em: <https://www.scienceofbeer.com.br/br/post/beer-sensory-um-aplicativo-para-analise-sensorial-na-industria-de-bebidas>. Acesso em 13 dez. 2021.

SACCHAROBEER. Análise sensorial de bebidas. Disponível em:

<https://saccharobeer.com/analise-sensorial/#.Ybe2ONDMJPY>. Acesso em 13 dez. 2021.

#### **Coquetelaria:**

WIKICULTURAMA. Foodpairing, a ciência da combinação de alimentos. Disponível em: <https://educavita.blogspot.com/2015/02/foodpairing-ciencia-da-combinacao-de.html>. Acesso em: 27 ago. 2021

#### **Experiências sensoriais de pessoas surdo-cegas:**

Apresentação do Dispositivo de Comunicação para Pessoas Surdocegas. Disponível em: <https://www.youtube.com/watch?v=ZiIEnCHpNyo>.

Dia Internacional da Pessoa Surdocega. Disponível em:

<https://www.youtube.com/watch?v=lfyTl1aSKmQ>

#### **Observação de aves:**

ECOAVIS. Site oficial. Disponível em: <https://www.ecoavis.org.br/>

5 DICAS para iniciar na OBSERVAÇÃO DE PÁSSAROS | Descubra como identificar um passarinho! Disponível em: <https://youtu.be/cf94k3RNYyc>

#### **Queijos artesanais:**

PORTAL DO QUEIJO. Já harmonizou queijo com chá? Disponível em: [https://portaldoqueijo.com.br/noticias\\_queijos/2018/08/30/ja-harmonizou-queijo-com-cha-a-gente-te-ensina/](https://portaldoqueijo.com.br/noticias_queijos/2018/08/30/ja-harmonizou-queijo-com-cha-a-gente-te-ensina/). Acesso em 16 dez. 2021.

AGRO 2.0. Queijo minas: origem, produção e benefícios para a saúde. Disponível em: <https://agro20.com.br/queijo-minas/>. Acesso em 16 dez. 2021

### **Vinhos:**

VIA VINI. O que combina com vinhos: dicas práticas para melhor harmonização. Disponível em: <https://www.viavini.com.br/blog-de-vinhos/o-que-combina-com-vinhos-dicas-praticas-para-melhor-harmonizacao/>. Acesso em 16 dez. 2021.

REVISTA ADEGA. Estilos de vinho: quais são, o momento ideal de cada um e dicas para conhecer todos. Disponível em: [https://revistaadega.uol.com.br/artigo/diferentes-tipos-de-vinhos-e-suas-caracteristicas-qual-a-sua-preferida\\_2593.html](https://revistaadega.uol.com.br/artigo/diferentes-tipos-de-vinhos-e-suas-caracteristicas-qual-a-sua-preferida_2593.html). Acesso em 16 dez. 2021.

**C**omo utilizar os sentidos, especialmente a visão, o olfato e o paladar, para que leigos e profissionais possam tirar suas conclusões acerca da qualidade do que consomem? Quais são os limites e os alcances da análise sensorial de bebidas, artes e gastronomia? O que há de comum entre as artes plásticas, étlicas e gastronômicas? Embarque nessa leitura e se encante com as respostas!

