

ATRIBUTOS SENSORIAIS DOS ALIMENTOS COMO DETERMINANTES DO CONSUMO E DA ACEITAÇÃO ALIMENTAR: REFLEXÕES PARA A GASTRONOMIA SOCIAL E A SAÚDE

Autores/as: Amandha Nubia Guimarães de Sousa Silveira (Centro Universitário Facid Wyden; amandhanubia@gmail.com); Diego Damasceno Paz (Centro Universitário Facid Wyden; diego.paz@professores.facid.edu.br).

RESUMO EXPANDIDO: Resultado de Pesquisa.

Introdução

A escolha de alimentos é resultado de uma inter-relação entre fatores biológicos, socioeconômicos, psicológicos e culturais, sendo os atributos sensoriais (aparência, aroma, sabor e textura) elementos centrais na determinação da aceitação e do consumo alimentar. A experiência sensorial de degustação mobiliza sistemas sensoriais múltiplos e memória gustativa, o que torna a apreciação do alimento um fenômeno complexo e multidimensional. A estética da apresentação dos alimentos também atua como sinal de qualidade percebida, influenciando decisões de consumo e satisfação do comensal (Diez-Garcia; Castro, 2011).

Historicamente, a função simbólica e comunicativa dos alimentos e de sua apresentação tem sido observada em distintos contextos sociais — desde banquetes como manifestação de poder até ambientes contemporâneos de alimentação coletiva — sinalizando que a percepção sensorial tem implicações que ultrapassam o estritamente nutricional. Considerando-se a interface entre percepção sensorial e comportamento alimentar, entende-se que o conhecimento desses determinantes tem potencial para informar ações em gastronomia social voltadas à promoção da saúde e à redução do desperdício (Montanari, 2013).

Diversos estudos revisados apontam que, em contextos de escolha alimentar, fatores intrínsecos (cor, textura, integridade) e extrínsecos (apresentação, embalagem, aroma) interagem e moldam a expectativa e a experiência de sabor, muitas vezes superando informações racionais sobre valor nutricional, o que fortalece a necessidade de integrar a dimensão sensorial nas estratégias de promoção alimentar (Dutcosky, 2019).

Objetivos

Este trabalho tem como objetivo analisar, a partir de revisão bibliográfica, a relação entre atributos sensoriais e aceitação alimentar, destacando sua relevância para a promoção da saúde e para a gastronomia social em contextos coletivos.

Metodologia

Este trabalho caracteriza-se como uma revisão bibliográfica narrativa, de natureza qualitativa e descritiva. Foram utilizadas como fontes principais as bases de dados SciELO e Medline, além de livros acadêmicos relacionados ao tema. O período considerado para a busca de artigos foi de 2010 a 2023, selecionando publicações em português, inglês e espanhol.

Os descritores utilizados nas buscas foram: *atributos sensoriais*, *aceitação alimentar*, *comportamento alimentar* e *gastronomia social*. Como critérios de inclusão, consideraram-se estudos que discutiam a influência dos atributos sensoriais sobre a aceitação ou rejeição de alimentos, bem como pesquisas que relacionassem apresentação estética e comportamento alimentar. Foram excluídos artigos que tratavam exclusivamente de análises físico-químicas de alimentos ou de metodologias laboratoriais sem interface com a percepção do consumidor.

Após a seleção inicial, os estudos foram lidos integralmente e organizados segundo os eixos: (a) papel dos atributos sensoriais na escolha e aceitação alimentar; (b) influência da apresentação estética sobre o consumo; (c) implicações para a saúde e para o desperdício de alimentos; e (d) relevância para a gastronomia social. Essa sistematização permitiu uma análise interpretativa, destacando pontos de convergência entre diferentes autores e identificando lacunas para futuras pesquisas.

Resultados/Discussão

A literatura analisada revela que o sabor é o atributo sensorial primordial na decisão de consumo, contudo, seu efeito é frequentemente mediado por sinais visuais e olfativos que antecipam a experiência gustativa. A complementaridade entre estímulos sensoriais — visão, olfato e paladar — constrói a expectativa do comensal e influencia fortemente a aceitação final do alimento (Dutcosky, 2019).

O apelo visual aparece como fator determinante para a percepção inicial de qualidade: alimentos apresentados de modo esteticamente atrativo são frequentemente avaliados como mais saborosos e seguros, o que reduz a resistência ao consumo e pode aumentar a disposição a experimentar preparações menos familiares. Esse efeito visual tem implicações práticas claras em contextos coletivos, em que a apresentação pode ser usada estrategicamente para promover adesão a cardápios saudáveis (Liu et al., 2023).

No âmbito do desperdício, evidências destacam que itens de produção primária — como frutas e hortaliças — são frequentemente rejeitados por questões estéticas, mesmo

quando mantêm qualidade sensorial e nutricional. A valorização estética e o replanejamento de critérios de seleção e exposição de produtos podem reduzir o descarte e contribuir para práticas mais sustentáveis, articulando-se com objetivos de segurança alimentar e redução de perdas (Moura et al., 2020).

Em ambientes institucionais e coletivos (escolas, hospitais, serviços de alimentação), a integração de técnicas de apresentação e a atenção aos atributos sensoriais revelam-se como instrumentos de promoção da saúde: quando a aparência, o aroma e a textura são trabalhados para aumentar a atratividade de preparações saudáveis, observa-se maior adesão e menor rejeição por parte dos usuários. Assim, a gastronomia social tem potencial para atuar não apenas na oferta de alimentos nutritivos, mas também no aumento da aceitabilidade por meio de intervenções sensoriais (Diez-Garcia; Castro, 2011).

A partir da revisão, identificam-se lacunas importantes: poucos estudos avaliam intervenções sensoriais aplicadas a programas de alimentação coletiva de grande escala; faltam investigações que mensurem impactos longitudinalmente (ex.: redução de desperdício ao longo do tempo) e estudos que articulem sistematicamente percepção sensorial, comportamento e determinantes socioeconômicos. Essas lacunas indicam caminhos para pesquisas futuras que integrem análise sensorial, avaliação de aceitação e mensuração de resultados em saúde pública (Dutcosky, 2019).

Considerações Finais

Os atributos sensoriais exercem influência significativa sobre o comportamento alimentar, afetando escolhas individuais e coletivas. O sabor, a aparência, o aroma e a textura determinam não apenas a aceitação imediata, mas também a satisfação, a motivação de consumo e a percepção de qualidade.

No âmbito da gastronomia social, a valorização desses aspectos pode fortalecer políticas de segurança alimentar, aumentar a adesão a cardápios saudáveis e reduzir desperdícios. Dessa forma, investir na compreensão e aplicação de atributos sensoriais em serviços de alimentação coletiva é uma estratégia relevante para a promoção da saúde e para a construção de práticas alimentares mais sustentáveis.

Referências:

DIEZ-GARCIA, R. W.; CASTRO, I. R. R. A culinária como objeto de estudo e de intervenção no campo da alimentação e nutrição. *Ciência & Saúde Coletiva*, v. 16, n. 1, p. 91-98, 2011.



DUTKOSKY, S. D. *Análise sensorial de alimentos*. 5. ed. Curitiba: PUCPRESS, 2019.

LIU, M. et al. Plating for health: A cross-cultural study of the influence of aesthetics characteristics on food evaluation. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, v.33, 2023.

MONTANARI, M. *Comida como cultura*. 2. ed. São Paulo: Senac, 2013.

MOURA, A. C. C. et al. Determinantes da escolha alimentar em restaurantes de um mercado público do Nordeste do Brasil. *Revista de Nutrição*, v. 33, 2020.

PALAVRAS-CHAVE: Gastronomia Social, Comportamento Alimentar, Atributos Sensoriais.

Fonte(s) de financiamento/apoio: Trabalho sem financiamento/apoio.

Conflito de interesses: Não há conflito de interesse a declarar.