

**VALORIZAÇÃO DA BIODIVERSIDADE NA GASTRONOMIA: ESTUDO  
SENSORIAL DE PREPARAÇÕES CULINÁRIAS COM PLANTAS  
ALIMENTÍCIAS NÃO CONVENCIONAIS (PANCS) HARMONIZADAS COM  
VINHOS**

*Vitória Gomes Santana (vitoriapirai@gmail.com)*

*Elga Batista Da Silva (elgab.silva@gmail.com)*

A produção de alimentos orgânicos tem despertado crescente interesse na academia e no mercado gastronômico, principalmente por sua relação com práticas sustentáveis e promoção da saúde humana. No entanto, ainda são escassos os estudos que investigam de forma aprofundada os perfis sensoriais de produtos desenvolvidos com ingredientes de cultivo sustentável, como as Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANCs). Apesar do seu reconhecido potencial nutricional e sensorial, essas plantas permanecem subutilizadas na gastronomia contemporânea, especialmente em preparações mais elaboradas. Este trabalho teve como objetivo desenvolver preparações culinárias utilizando PANCs como ingredientes estrela, avaliando-as em experiências de harmonização com vinhos e espumante orgânicos, de modo a compreender atributos sensoriais percebidos pelos consumidores e analisar sua aceitação e intenção de compra. Foram elaboradas quatro receitas com as PANCs ora-pro-nóbis, jatobá e malvavisco, empregando técnicas culinárias convencionais: bolo de ora-pro-nóbis com chocolate e sementes de chia, doce de maçã com malvavisco, brigadeiro de chocolate branco com jatobá e biscoito amanteigado com malvavisco. As PANCs foram obtidas de cultivo espontâneo do campus

sede da Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro (UFRRJ) e do bairro Ecologia, ambos em Seropédica, RJ. As etapas experimentais ocorreram no Hotel Escola da UFRRJ, com testes de formulação realizados no Departamento de Alimentos e Bebidas (A&B) e, posteriormente, avaliações com 16 julgadores não treinados (discentes e hóspedes), que analisaram a experiência de consumo das preparações acompanhadas das bebidas sugeridas. O bolo de ora-pro-nóbis foi harmonizado com vinho branco seco orgânico, revelando notas de coloração esverdeada e aroma vegetal e achocolatado equilibrados pela acidez do vinho. A experiência recebeu notas médias de 6,25 para aroma, 4,75 para textura e 5,19 para sabor, com predominância de “talvez compraria” (50%) e aceitação global de 7,13, evidenciando que, embora a harmonização tenha ressaltado aspectos herbáceos, ainda existe resistência sensorial ao produto. O biscoito amanteigado com malvavisco, harmonizado também com vinho branco seco orgânico, apresentou aparência amarelada uniforme, aroma amanteigado e tostado e textura crocante destacada pelo vinho, obtendo 7,31 para sabor, impressão global de 6,87 e intenção de compra positiva, com 62,5% entre “provavelmente” e “certamente compraria”, demonstrando que a harmonização potencializou seu caráter amanteigado. O doce de maçã com malvavisco foi harmonizado com espumante demi-sec orgânico, que realçou seu frescor e notas frutadas, proporcionando equilíbrio entre dulçor, acidez e aromas florais. Essa experiência alcançou a melhor avaliação, com nota 7,73 para sabor, aceitação global de 7,13 e percepção de compra em torno de 40% entre “provavelmente” e “certamente compraria”, sugerindo alto potencial de aceitação quando associado à bebida adequada. Já o brigadeiro de chocolate branco com jatobá foi harmonizado com vinho suave orgânico, que ressaltou o dulçor e contribuiu para suavizar o amargor vegetal, além de apresentar coloração esverdeada, textura cremosa e notas de leite condensado equilibradas pelo vinho. A harmonização obteve médias de 6,78 para aroma, 6,57 para textura e 6,43 para sabor, aceitação global de 7,07 e intenção de compra bastante positiva, com 71,42% dos julgadores entre “provavelmente” e “certamente compraria”. Em conjunto, os resultados demonstram que a utilização das PANCs ora-pro-nóbis, jatobá e malvavisco em preparações gastronômicas, quando harmonizadas com vinhos e espumante orgânicos adequados, contribui para a valorização da biodiversidade, amplia possibilidades de inserção das PANCs na gastronomia contemporânea e evidencia potencial de aceitação junto ao público consumidor, reforçando seu caráter inovador, sustentável e alinhado às práticas de consumo consciente.

Palavras-chave: gastronomia orgânica; enologia; gastronomia; harmonização sensorial; pancs (plantas alimentícias não convencionais).