

RELATO DE EXPERIÊNCIA DE APLICAÇÃO DE TESTE SENSORIAL DE RISOTO DE FRANGO COM CAULES E RAÍZES DE HORTALIÇAS

Ana Gabriela de Carvalho Frota¹, Ticiano de Sá Sampaio Ferreira², Maria Gabriella Santos de Araújo³, Manuela Calado Rodrigues Cavalcanti⁴, Maria Vitória Cabral Lacerda de Almeida⁵, Cibele Maria de Araújo Rocha⁶

¹Discente do Curso de Nutrição da Faculdade Pernambucana de Saúde. E-mail: gabicfrota@gmail.com; ²Discente do Curso de Nutrição da Faculdade Pernambucana de Saúde. E-mail: ticianosamp@gmail.com; ³Discente do Curso de Nutrição da Faculdade Pernambucana de Saúde. E-mail: gabryella059@gmail.com; ⁴Discente do Curso de Nutrição da Faculdade Pernambucana de Saúde E-mail: mcalado.docs@gmail.com;

⁵Discente do Curso de Nutrição da Faculdade Pernambucana de Saúde. E-mail: vitoriaalmeida25@icloud.com; ⁶Nutricionista. Docente na Faculdade Pernambucana de saúde. E-mail: cibeled.rocha@fps.edu.br

Introdução: Durante a realização do laboratório de Análise Sensorial, foi proposto aos alunos a aplicação de um teste de aceitação com o objetivo de avaliar as preferências do público da Faculdade Pernambucana de Saúde, incluindo discentes, docentes e funcionários em relação ao produto elaborado pelos alunos. Foi elaborado pelo grupo um risoto de frango com caules e raízes de hortaliças, assim testando a palatabilidade de aceitação dos usuários. **Objetivo:** O objetivo foi trazer para a comunidade uma possibilidade de uma alimentação sustentável e acessível. **Material e Método:** Para isso, usamos uma ficha com a escala hedônica verbal estruturada, uma ferramenta bastante utilizada em pesquisas de aceitação sensorial, que permite mensurar o grau de agrado ou desagradado dos participantes em relação às amostras oferecidas. A atividade foi conduzida de forma prática, permitindo aos alunos experienciar todas as etapas do processo, desde o planejamento do teste, a escolha da amostra, a divulgação, até a aplicação e análise dos resultados obtidos. **Resultados e Discussão:** A análise dos resultados obtidos por meio do teste de aceitação nos mostrou dados importantes sobre a percepção sensorial dos participantes em relação ao produto avaliado. Ao todo, participaram da avaliação sensorial 55 pessoas, não tendo nenhum critério de seleção para os participantes. Com base nas respostas da escala hedônica verbal estruturada, foi possível calcular a frequência de escolha de cada termo da escala para a amostra avaliada. Observou-se que a maioria dos participantes atribuiu a qualidade global da amostra o termo "gostei moderadamente", indicando um bom nível de aceitação do produto. A média geral de aceitação foi de 7,74, demonstrando que o resultado foi satisfatório, porém o produto necessita de ajustes para uma melhor aceitação. **Considerações Finais:** A realização do teste de aceitação foi uma experiência muito válida para entendermos, na prática, como funciona a aplicação da análise sensorial de alimentos. Através da escala hedônica verbal estruturada, conseguimos coletar dados importantes sobre a percepção dos participantes em relação ao produto que trouxemos. No total, tivemos a participação de 55 pessoas, sem a definição de um público-alvo específico, o que trouxe uma diversidade de opiniões. **Contribuições para Saúde:** Promove o aproveitamento integral dos alimentos, reduzindo o desperdício e incentivando práticas mais sustentáveis na cozinha, o que impacta positivamente tanto a comunidade quanto o meio ambiente. Do ponto de vista nutricional, a inclusão de caules e raízes de hortaliças, muitas vezes descartados, agrega fibras, vitaminas e minerais essenciais à dieta, enriquecendo o valor nutricional do prato.

Descritores: Percepção, Tecnologia de Alimentos, Comportamento do Consumidor.