

TESTE DE RECONHECIMENTO DE ODORES

Gabriela Luisa Paludo¹, Ayechan Diana Deitos, Brenda Doss Girardi, Toni Luis Benazzi²

Análise sensorial é a disciplina científica que evoca, mede, analisa e interpreta reações das características de alimentos e materiais como são percebidas pelos órgãos da visão, olfato, gosto, tato e audição. Segundo a ABNT, odor é a propriedade sensorial perceptível pelo órgão olfativo quando certas substâncias voláteis são aspiradas. Essas substâncias, em diferentes concentrações possuem notas características, e os alimentos podem ser compostos por várias dessas, como, por exemplo, notas doces e notas ácidas, cujos especialistas em odores identificam facilmente, principalmente por sua memória olfativa. As outras características do odor são a intensidade, a persistência e a saturação; a intensidade tem relação com a própria característica do odor (nota) e a concentração; a persistência está diretamente relacionada ao tempo de duração. Já a saturação está relacionada com a capacidade do sistema nervoso central em se acostumar ao odor e passar a não percebê-lo conscientemente. O teste de reconhecimento de odores é utilizado para avaliar a capacidade de uma pessoa em identificar diferentes odores, que são usados em variados contextos, podendo ser médicos, científicos e industriais. Existem vários meios para realizar esse teste, dos quais, os provadores são apresentados a uma série de amostras com diferentes odores, que devem identificar em uma lista de opções pré-determinadas. Para poder participar do painel sensorial, os provadores devem alcançar um resultado mínimo de 80% de acertos. Nesse teste, os provadores devem executar aspirações curtas com a boca fechada, evitando inalações longas e profundas, a fim de preservar a sensibilidade e garantir a adequação à participação do painel sensorial. O teste de reconhecimento de odores é utilizado principalmente como uma forma de triagem para o recrutamento de julgadores para um painel de análise sensorial, no qual os provadores devem ser informados sobre como devem ser feitas as percepções dos odores. Existem inúmeros fatores que podem interferir na análise sensorial olfativa, as quais podemos citar: a Anosmia (indica falta de sensibilidade aos estímulos olfativos); Heteronomia (indica troca de odores); Cacosmia (caracterizada pela percepção permanente de odores desagradáveis); Hipersonia (aumento de sensibilidade para um ou vários estímulos olfativos); Hiposmia (redução de sensibilidade para um ou vários estímulos olfativos). Em resolução, o teste de reconhecimento de odores desenvolve uma parte essencial no entendimento da nossa percepção olfativa e nas possíveis alterações que podem ocorrer nesse sentido. Através da análise cuidadosa das diferentes respostas sensoriais, como a anosmia, heteronomia, cacosmia, hipersonia e hiposmia, somos capazes de avaliar a sensibilidade olfativa de indivíduos e identificar variações que podem estar associadas a diversos fatores. Os testes têm diferentes utilizações, como a pesquisa científica e principalmente a prática clínica, auxiliando no diagnóstico precoce e no monitoramento de distúrbios, tendo em vista que o entendimento sobre a importância do olfato está diretamente relacionada à qualidade de vida.

Palavras-chave: Análise sensorial, odores, teste, julgadores, olfato

¹ Apresentador(a)/ Autor(a) para correspondência: gabrielaluisapa@gmail.com

² Orientador(a)