



## EMBRAPA UVA E VINHO

\* *Alexandre Hoffmann*  
 Pesquisador, chefe-adjunto de  
 Transferência de Tecnologia

\* *Mauro Celso Zanus*  
 Pesquisador, chefe adjunto de  
 Pesquisa e Desenvolvimento

**Embrapa**

**Uva e Vinho**

### **Análise sensorial: uma parte importante do trabalho da Embrapa**

Como ocorre na maioria das unidades da Embrapa, assim como em outras instituições de pesquisa, a análise de substâncias químicas, micro-organismos e propriedades físicas requer o uso de laboratórios. A cena típica de uma instalação de pesquisa é, portanto, um laboratório, com equipamentos que vão desde simples balanças até um sofisticado espectrômetro de massas. Isso é real também na Embrapa Uva e Vinho, onde rotineiramente amostras de vinhos, sucos, uvas e outras frutas são analisadas para avaliação do resultado de experimentos e também para verificar a qualidade dos produtos durante ou após o seu processamento.

Mas uma particularidade da Embrapa Uva e Vinho é o seu Laboratório de Análise Sensorial. É uma estrutura bem qualificada, com capacidade para 30 avaliadores, climatizada, bem iluminada e dotada de sistema informatizado de transmissão dos dados dos degustadores. Desde 1997, esse Laboratório vem sendo utilizado em benefício da Embrapa e das cadeias produtivas para as quais trabalhamos. E por que ele é necessário? Porque, em se tratando de produtos que irão para o consumo humano, há necessidade de avaliá-los usando a percepção humana de aromas, tonalidades de cores, sabores e, até mesmo, defeitos que indiquem problemas. São nuances das características que fazem parte da descrição dos produtos, especialmente de vinhos e sucos. Por mais aprimorados que sejam os equipamentos de laboratório, essas características somente podem ser detectadas com o equipamento mais avançado que existe: o conjunto dos sentidos associado ao cérebro humano. Dentre as diversas aplicações práticas da análise sensorial, destacam-se a avaliação de seleções (que poderão se tornar cultivares) de videira para suco, vinho ou mesa, a caracterização de vinhos produzidos em diferentes regiões e a verificação da qualidade de produtos elaborados com técnicas diferenciadas (maceração, levedura, cultivar etc.). E a aplicação da análise sensorial vai muito além dos experimentos: a tão conhecida Avaliação Nacional de Vinhos tem como base a maior bateria de análises sensoriais em vinhos do Brasil, feitas no Laboratório de Análise Sensorial da Embrapa Uva e Vinho. Igualmente, nesse Laboratório são realizadas as degustações de vinhos por parte da Comissão de Degustação coordenada pelo Conselho Regulador vinculado às Indicações Geográficas. Mais recentemente, o Laboratório também tem sido cada vez mais usado para avaliação de frutas, tais como maçãs e peras, como parte de projetos da Unidade.

É claro que a análise sensorial não dispensa e nem substitui a análise físico-química por equipamentos de laboratório. Pelo contrário, ambas são especialmente úteis se aplicadas em conjunto, e a soma das informações é que dará o resultado desejado. Além disso, como 'cada cabeça é uma sentença', a percepção sensorial (visão, olfato, paladar) é muito individual. Assim, varia de pessoa para pessoa e, em um mesmo degustador, pode variar conforme o seu treinamento, talento, capacidade de percepção, vivência, memória e outros tantos fatores. Até mesmo o horário do dia e o consumo de alimentos previamente à degustação afetam o resultado. Por isso, é preciso treinar os degustadores, habilitando-os para que os fatores que influenciam na análise sensorial não venham a prejudicar a percepção da real qualidade do produto. Esse treinamento é fundamental para se perceber, ainda no Laboratório, o imenso espectro de propriedades e substâncias que compõem os alimentos, antecipando aquilo que o consumidor final perceberá em sua mesa.

FOTO/ACERVO/EMBRAPA UVA E VINHO



*Degustação preparatória para a Avaliação Nacional de Vinhos.*