



## As percepções táteis e auditivas na degustação de um prato<sup>1</sup>

Marina de Souza Queiroz Tonete Barbosa <sup>2</sup>  
Universidade Anhembi Morumbi

### Resumo

O presente estudo propõe uma análise de como os sentidos do tato e da audição são percebidos pelo homem no momento da apreciação de um prato. A pesquisa iniciou-se através da leitura de material científico sobre análise sensorial e fez um paralelo com a aplicação destes conceitos na alimentação, que envolvem o gosto e como este é influenciado pela cultura. Descreve como percebemos o tato, as diferentes texturas e temperaturas dos alimentos, e como o som, dentro ou fora da boca influenciam diretamente as percepções do alimento. Concluiu-se que o alimento pode nos transmitir diversas sensações que contribuem para aumentar o prazer durante a sua apreciação.

**Palavras-chave:** sentidos; tato; audição; gosto; alimento.

### Introdução

O homem é um ser complexo dotado de capacidades e emoções, que o torna diferente e único. Conseguimos perceber os estímulos que nos cercam e a partir destas sensações criamos as nossas percepções do mundo. É válido lembrar que nunca percebemos um estímulo de cada vez, mas sim, um conjunto de estímulos que são interpretados em nosso cérebro. Assim, podemos ver, sentir, cheirar, escutar, além de formar nossas percepções como a memória, nossos pensamentos, emoções e sentimentos (RETONDO, 2006, p.16)

Desta forma, apesar de todos nós termos a capacidade de sentir, a forma como cada um as interpreta depende da nossa exposição ao estímulo, das nossas memórias, de fatores psicológicos e até mesmo da cultura que estamos inseridos. Um gesto hospitaleiro em uma determinada cultura pode ser hostil em outra.

Retondo (2006, p.16) diz:

Nossos sentidos são a porta de entrada das informações presentes no ambiente para o nosso cérebro, que as integram, formando nossas percepções e pensamentos. Para

<sup>1</sup> Trabalho apresentado ao GT – Interfaces com a gastronomia do IV Seminário da Associação Brasileira de Pesquisa e Pós Graduação em Turismo.

<sup>2</sup> Docente do Curso de Gastronomia- UAM -SP, Especialista em Gastronomia–Hotec-SP  
marinaqueiroz@starchefs.com.br



conhecermos o mundo em que vivemos, nosso sistema nervoso sofre influências genéticas e ambientais, criando assim nossa personalidade, nossa história, nosso jeito de ser. Isso nos diferencia, nos tornando únicos, nos torna capazes de viver coletivamente, em determinada família, cultura ou grupo social.

Quando nos voltamos especificamente a uma análise sensorial direcionada à alimentação, não deixamos de lado nenhuma das considerações acima, apenas nos focamos mais diretamente às questões que envolvem o gosto e o ato da alimentação.

Os conhecimentos gustativos podem ser classificados, também, como “Memória Gustativa” e trata-se da exposição das pessoas aos alimentos. Esta exposição está diretamente relacionada à influência cultural, aos hábitos regionais tais como comidas apimentadas (mexicana, indiana, tailandesa) ou extremamente condimentadas (indiana, malaia, indonésia), às experiências pessoais de associações, que podem ser negativas – alimentos estragados – ou positivas – alimentos consumidos em ocasiões especiais, à exposição da criança ao alimento desde o nascimento, entre outros (KARAHADIAN, 2005).

Arckeman (1992) considera que a alimentação é um mundo complexo de prazer e de satisfação, tanto emocional quanto fisiológica, ligadas, em grande parte, à memória da infância.

O papel do gosto deve ser encarado como parte da experiência sensorial e deve ser entendido que não é único nem isolado. Através dele detectamos o doce, o salgado, o azedo, o amargo e o umami<sup>3</sup> de um alimento. E, juntamente com os outros sentidos humanos (visão, audição, tato, olfato e paladar) podemos começar a criar o nosso universo de conhecimentos (KARAHADIAN, 2005).

Devemos também diferenciar alimentação de gastronomia. Alimentação é saciar uma necessidade física, enquanto que a gastronomia vai mais além, pois nos proporciona também uma satisfação e a sensação de prazer.

Quando recebemos um prato todos os nossos sentidos começam a interpretá-lo. O primeiro estímulo que recebemos é o sentido da visão, que nos permite identificar o tipo de comida, a quantidade, a harmonia, as cores, etc. Em seguida, nosso olfato consegue sentir o odor dos alimentos, podemos sentir se o cheiro do prato nos agrada ou não.

---

<sup>3</sup> Umami: palavra que vem do japonês, aplicada a 5ª sensação do gosto que significa “sabor delicioso”. Foi descrito inicialmente em 1908 por um pesquisador da universidade de Tóquio chamado [Kikunae Ikeda](#).



A importância do olfato em nossas vidas é de vital importância, tanto que hoje, o comércio já disponibiliza locais onde são oferecidos aos clientes somente cheiros. As pessoas vão apenas para se “inebriarem” com determinados cheiros que, certamente contam histórias singulares a cada um.

Na área da gastronomia os grandes profissionais distinguem-se pelo fato de terem esse sentido apurado. Entretanto, a percepção de um odor pode ser diferente entre os indivíduos, chegando a ser cem vezes mais ativo para um, do que para outro, para um item específico, o que justifica surgirem os especialistas em vinhos, cafés, chocolates, queijos, entre outros (LENOIR, 1998, p.6).

O paladar é o sentido que identifica os gostos primários, a audição, por sua vez, é somente ativada quando comemos um item crocante. O tato nos diz sobre as texturas e as temperaturas dos alimentos (ADRIÀ, 1997, p.39)

De qualquer forma, muitos *chefs* acreditam que quanto mais estímulo oferecemos num único prato, maior será a satisfação e o prazer que iremos sentir ao degustá-lo.

O presente trabalho tem como objetivo descrever como as sensações do tato e da audição são interpretadas quando vamos degustar um prato.

## **Sensações de Tato**

Segundo Retondo (2006):

Nossa pele é o limite do nosso corpo, por isso, quando pessoas se aproximam demasiadamente nos sentimos invadidos. Outras vezes, sentimos prazer com um toque ou desejamos que isso aconteça. O que determina se gostaremos ou não de uma experiência tátil é a percepção que fazemos desta experiência.

Aprendemos desde cedo nossas relações táteis. Nossos pais já nos ensinavam que não devíamos pôr a mão em tudo, pois poderíamos nos queimar, ou nos ferir.

Quando falamos de sensação tátil e, especificamente, de texturas, logo nos reportamos ao toque das mãos. Realmente, esta relação é muito forte, pois um cego observa o mundo ao seu redor com as sensações do toque.

A percepção do alimento, através do tato, ocorre nos primeiros anos de vida, logo após o início da introdução dos alimentos sólidos. Já é um fato bastante conhecido, na área médica de domínio pediátrico, que muitas crianças necessitam, sistematicamente, pegar



nos alimentos, antes de os colocar à boca. A aceitação dessa atitude, por parte dos pais, pode ser muito determinante para uma evolução adequada na alimentação futura de uma criança.

Assim, podemos dizer que nossas relações táteis estão diretamente ligadas com a nossa educação e cultura.

Quando nos referimos às sensações táteis ligadas ao alimento é preciso reforçar que as mesmas são em grande parte percebida dentro da boca pelas diferenças de texturas e temperatura.

### **Sensações de Temperatura**

Antes de começarmos a analisar as sensações de temperatura dentro de nossa boca durante a experimentação de um alimento, é importante sabermos como o homem se comporta frente às temperaturas do ambiente.

Como sabemos, a Terra possui diferentes temperaturas e cada povo adaptou-se a essas variações. Desta forma, as pessoas criaram hábitos e costumes, que foram influenciados também pelo clima local em que vivem. (RETONDO, 2006, p.59).

Dentre os hábitos alimentares, também encontramos diferenças entre as diversas populações. Pessoas que habitam regiões mais frias da Terra tendem a ingerir alimentos mais ricos em gorduras e de temperaturas mais altas, tais como, chás, sopas, carnes ensopadas, etc. Já os habitantes de locais mais quentes, consomem um número maior de alimentos leves e refrescantes, como saladas, grelhados, itens gelados, etc.

De qualquer forma, ao introduzirmos um alimento em nossa boca, as diferenças de temperatura são percebidas pelo tato. O paladar humano suporta apenas uma pequena faixa de temperatura que vai de -20°C a 50°C aproximadamente. A combinação de variadas temperaturas num mesmo prato, normalmente é oferecida para que possamos ter diversas sensações de uma única vez. Muitas vezes essas temperaturas podem se equilibrar na boca, dando a sensação de uma temperatura morna ou muitas vezes, percebemos as diferenças momentâneas e que são interpretadas pelo cérebro, causando um delicioso jogo de contrastes.

Muitos produtos podem ter as suas temperaturas modificadas pelo tratamento técnico que damos a ele. Um mesmo alimento pode ser servido em seu estado natural, frito,



assado, entre outros, modificando a sua temperatura. Outros alimentos como os sorvetes, por exemplo, só poderão ser servidos numa temperatura já estabelecida (ADRIÀ, 1997, p.42).

Segundo Adriá (1997), a temperatura do alimento é uma fator de grande importância na cozinha criativa e nos outros tipos de cozinha. Muitas vezes, os cozinheiros não dão tanta importância a este fator e acabam comprometendo o serviço.

Vamos imaginar se um alimento quente é colocado sobre um prato gelado. Pelas leis da física, a comida estará, provavelmente, fria, ao chegar à mesa do cliente. Se pedirmos um sorvete, a nossa expectativa é receber uma massa bem gelada. Caso recebamos um creme derretido, pelas nossas referências, ficaremos frustrados. Daí a importância da temperatura dos alimentos na hora de servir o prato. Entretanto, não pode ser esquecido que a cozinha contemporânea se utiliza muito da mudança de temperatura dos alimentos com a real intenção de quebrar as relações óbvias de nossas expectativas em relação aos alimentos. Vale lembrar que quem frequenta um restaurante de comida contemporânea é normalmente predisposto a experimentar de tudo e é justamente nessa expectativa que encontra prazer.

### **Sensações de Textura**

Na apreciação de um prato, as sensações de tato são sentidas dentro da boca e são percebidas pela diferença de temperaturas dos alimentos ou pelas diferentes texturas (macio, crocante, cremoso, etc.). Da mesma forma, podemos dizer que nos sentimos atraídos por um alimento apenas por olhar a sua textura. De qualquer maneira, teremos que ter uma referência de experimentação. Somente saberemos que um item frito e crocante é gostoso, a partir do momento que o colocarmos na boca e sentirmos a sua textura.

Muitos alimentos possuem uma textura própria, outros podem ser modificados com aplicação de técnicas de cocção. De qualquer forma, podemos gostar de uma textura, num determinado alimento, e não gostarmos quando a mesma textura é apresentada em outro alimento, pois frustra a nossa expectativa. Por exemplo, ao ser oferecido um alimento gomoso, provavelmente, se não contarmos que será um pão de queijo, que deve possuir esta característica para ser gostoso, poderemos rejeitá-lo por nos trazer uma sensação de textura desagradável.



Assim como os legumes devem ser consumidos “al dente” e não derretidos por excesso de cocção, uma massa e um risoto também deve ter a característica “al dente” para serem bem apreciados. Mas, ao mesmo tempo sabemos que essas noções são construídas pela cultura e, portanto, podem ser muito apreciadas por um povo e por outro não.

Ao nos transportarmos às sensações sentidas dentro da boca, ao degustarmos um alimento, observamos que podemos identificar texturas diversas e até mesmo várias num único prato (crocante, cremoso, áspero, gelatinoso, etc.) e cada uma destas percepções contribui para diferentes sensações do paladar. As texturas são importantes na apreciação do prato, principalmente porque nos remetem a produtos frescos e, conseqüentemente, de qualidade. Além disso, as texturas permitem-nos referenciar se determinado alimento foi feito na aplicação correta da técnica de cocção.

Desta forma, culinárias que possuem uma perfeita sincronia entre os sabores doce de uma fruta com a suavidade de um leite de coco, por exemplo, ou diferenças de texturas como a crocância de um amendoim em contrapartida com a suavidade de um frango cozido, acabam sempre superando a expectativa do cliente, sendo consideradas extremamente atrativas (KAUN, 2006, p.56).

Muitas vezes um alimento nos atrai não pela sua aparência, mas sim pela sua textura. Segundo Adriá (1997), as diferentes combinações entre as texturas traz um prazer tão grande quanto às combinações de sabores. Talvez por isso, a chamada Cozinha Contemporânea se preocupe em utilizar uma gama imensa de novas texturas nos alimentos.

### **Sensações de Audição**

A percepção de audição é única para cada um dos seres. Através da audição pudemos nos organizar em grupos, formar uma linguagem e transmitir para outras gerações, preservando nossa cultura. A nossa capacidade de ouvir diminui conforme o avanço da idade, no entanto aumentamos a capacidade de interpretação das palavras (RETONDO, 2006).

No alimento, a audição só é percebida quando ingerimos alimentos com textura crocante. Enquanto mastigamos, o barulho gerado pode ser percebido, ainda que internamente, pelos nossos ouvidos. Alguns *chefs*, como Heston Blumenthal, do famoso restaurante inglês *Fat Duck*, estudam uma forma de proporcionar ao comensal, além do



prazer da comida, um estímulo a mais através de fones de ouvido que amplificam o som do alimento.

Em seu site, o *chef* Blumental aborda o fato do som ser peça importante na percepção de texturas que complementam todo o processo de apreciação do prato. Em entrevista à Revista Gula, o autor referiu que não oferecia fones de ouvidos, para os seus clientes degustarem os pratos acompanhados de seus sons, porque lhe faltou coragem, de tão fundamental que acha essa associação, para o alcance do ápice máximo de satisfação, que uma boa refeição proporciona. O mesmo autor acredita que o som está no mesmo nível do vinho, como acompanhamento, ou seja, no seu cardápio, além de aconselhamentos sobre o melhor vinho para acompanhar um prato, o autor desejaria também oferecer, àqueles clientes mais arrojados, e que estariam dispostos a “viajar” nesse mundo dos sentidos, sem nenhum constrangimento, a opção de ouvirem o som de seus respectivos pratos.

Outro aspecto importante da audição e do alimento é identificar a influência que o som ambiente nos causa enquanto estamos ingerindo um alimento. Quantas pessoas não deixam de comer num determinado restaurante porque o som ambiente não lhes agrada? Da mesma forma que jantares tornam-se memoráveis devido ao agradável som ambiente tocado ou selecionado. Bueno (2006) comprova em seu estudo com crianças de 5 a 10 anos de idade que as sensações gustativas de doce e amargo na presença de músicas alegres ou tristes são modificadas. Foi apresentado às crianças soluções doces e amargas, nas quais as crianças identificaram seus sabores. Num outro momento as amostras foram oferecidas na presença de música alegre e triste. Foi observado que um alimento amargo passou a ser melhor aceito na presença de música alegre, assim como um alimento doce passou a ser menos aceito na presença de música triste. Desta forma se sugere que o nosso estado de ânimo influencia diretamente o sabor do alimento que iremos consumir.

### **Considerações Finais**

A importância do tato e da textura na alimentação reside na aplicabilidade destes elementos como maximizadores da qualidade percebida com a refeição, sendo esta entendida como parte indissociável da experiência vivida pelo turista. As sensações nos dão a referência de mundo, o que nos torna únicos. Através das sensações aguçamos nossas percepções e sentimentos, podemos formar uma cultura, transmitir aquilo que sentimos e nos tornam capazes de viver em sociedade.



Da mesma forma que recebemos estímulos em tudo o que fazemos, o alimento, que é essencial para a sobrevivência do homem, é também um meio de transmitir diversas sensações.

O sentido do tato, no alimento, é percebido dentro da boca pelas sensações de frio/calor, além da textura, que são fundamentais para o enriquecimento de sensações transmitidas e, conseqüentemente, com o aumento da aceitabilidade do prato.

A audição, na apreciação de um alimento, somente é sentida quando consumimos alimentos que fazem barulho dentro da boca, mas que também possuem a capacidade de transmitir ao cliente uma maior prazer, quando explorados corretamente. Da mesma forma o som ambiente pode alterar a nossa percepção de sabores de um prato.

Sendo assim, devemos lembrar que o homem não busca um alimento apenas para saciar a sua fome, ele busca também o ambiente e o prazer.

No caso do turismo, Bemier (2003) afirma que “la comida constituye com frecuencia un referente permanente en la memoria cuando se trata de recordar las experiencias de viajes alejados en el tiempo” (p.306-7).

Portanto, faz-se necessário o investimento em profissionais que conheçam cada vez mais as expectativas e as reações das pessoas no momento da alimentação, valorizando também todos os setores envolvidos no desenvolvimento do turismo. Muitos países já investem fortemente no turismo gastronômico, atraindo pessoas que buscam prazer em refeições memoráveis e inesquecíveis.

## Referências Bibliográficas

ADRIÁ, Ferran. *Los secretos de El Bulli*. Barcelona: Altaya, 1997.

ARCKEMAN, D. *Uma história natural dos sentidos*. Rio de Janeiro. Bertrand Brasil, 1992, p.161-212.

BERNIER, Enrique T. *Del turista que se alimente al turista que se busca comida: reflexiones sobre las relaciones entre la gastronomía y el turismo*. In: LACANAU, Gloria C. & NORRILD, Juana A. (ccord). *Gastronomía y turismo*. Buenos Aires: CIET, 2003.

BUENO, Viviane. *Efeito da associação de sabor e música sobre o julgamento gustativo e o estado de ânimo de crianças*. Instituto de Psicologia, 2006. Disponível em: <<http://www.teses.usp.br/teses/disponiveis/47/47132/tde-04072006-170323/>>. Acesso em 20 jun. 2007.

FORBES, Alexandre. *O Alquimista*. Revista Gula. Disponível em: <[http://gula.ig.com.br/toqueblanche/152\\_alquimista.shtml](http://gula.ig.com.br/toqueblanche/152_alquimista.shtml)>. Acesso em 08 jun. 2007.





ANPTUR

Associação Nacional de Pesquisa e Pós-Graduação em Turismo

IV Seminário da Associação Brasileira de Pesquisa e Pós-Graduação em Turismo UAM- 27 a 28 de agosto de 2007

KARAHADIAN, Carol. *Aroma, Taste and Sensations: Keys to Developing the Perfect Bite*. Science of Food. 2005.

KAUN, Steven. *The Multi-Sensory Flavor experience*. Revista Flavor and The Menu, Spring 2006.

LENOIR, Jean. *Le Nez Du Vin*, Paris. Jean Lenoir, 1998. 30p.

RETONDO, Carolina; FARIA, Pedro. *Química das Sensações*. Campinas: Átomo, 2006.