ANALISE SENSORIAL ALIMENTAR

Autor(res)

Célia Regina Martinez Fortunato
Rosangela Silva
Gabriel Da Silva Silveira
Suellen Sousa Carreiro Das Chagas
Edivania Rodrigues Silva Martins
Aline Maciel Lisboa
Daniel Amorim Da Silva

Categoria do Trabalho

1

Instituição

CENTRO UNIVERSITÁRIO ANHANGUERA DE SÃO PAULO

Resumo

Visão:

- Cor: Marrom dourado, com uma crosta brilhante e uma textura irregular.
- Forma: Arredondada, com uma superfície ligeiramente convexa.
- Aparência geral: Convidativa, com uma apresentação atraente.

Olfato:

- Aroma: Doce e intenso, com notas de fuba tostada, canela e um toque de manteiga.
- Intensidade: Forte, mas não excessivo.

Paladar:

- Sabor: Doce, com um equilíbrio perfeito entre a fuba, o açúcar e os temperos.
- Textura: Úmido, macio e levemente esponjoso.
- Sensações: A fuba proporciona uma sensação de gratificação e confort.

Tato:

- Textura: Macia e úmida ao toque, com uma crosta crocante.
- Temperatura: Agradavelmente quente ao sair do forno.

Audito:

- Som: O som da faca cortando o bolo, liberando o aroma.
- Ruído de fundo: O murmúrio de satisfação ao provar o primeiro pedaço.

Emocional:

- Evoca sentimentos de confort, nostalgia e alegria.
- Associado a momentos especiais, como celebrações e encontros familiares.

Essa análise sensorial destaca a experiência completa de desfrutar um bolo de fuba, envolvendo todos os sentidos e emoções.