

SABORES SALGADOS

DEFINIÇÕES E COMPLEXIDADE



Os sabores salgados, ou em inglês *savoury flavors*, tem as suas particularidades em relação aos demais sabores e alimentos, em função do que se denominou das dimensões do sabor:

Primeira dimensão do sabor - os sabores fundamentais: A dimensão crítica do sabor consiste em resolver a interação dos sabores básicos na sensação final que o alimento transmite. Isto têm uma influência direta tanto na química quanto na psicologia do sabor. Por sabor unidimensional, podemos definir a interação do aroma com os quatro ou cinco sabores básicos. Neste nível o produto pode ter de ser adaptadas ao perfil desejado sabor: doce, azedo, amargo e salgado - e possivelmente 'umami' - constituem a base das sensações que chamamos de "sabor". Essas sensações são percebidas através dos receptores moleculares específicos localizados em diferentes pontos da língua.

Segunda dimensão do sabor- o consenso dos sentidos: Em linhas gerais a definição da segunda dimensão do sabor é: “Não é uma questão de qual dos cinco sentidos usamos, mas o quanto usamos de cada um”.

Não precisamos apenas "saborear" um alimento, mas também cheirar, sentir, ver, e, por vezes, ouvir os alimentos que consumimos. Nosso conceito de um alimento de qualidade não decorre a partir dos dados encaminhados por qualquer um dos sentidos isoladamente, mas sim a partir de dados encaminhados por todos os sentidos agindo em conjunto.

Por isso, no desenvolvimento de um alimento deveremos considerar todos os cinco sentidos e como eles afetam a percepção da sensação final, agindo em conjunto.

Terceira dimensão do sabor - a farmacologia do sabor: Aromas e sabores que modificam o comportamento já têm sua utilização prática. Da indústria do chá há muito tempo é reconhecido que determinados aromas e sabores são associados aos



diferentes estados de humor ou comportamento. Muitos dos sabores e aromas foram experimentados a partir de compostos extraídos das flores, que hoje na alta gastronomia é considerada como a fronteira do sabor e da vanguarda da inovação das sensações culinárias.

Apostando nesta tendência da terceira dimensão do sabor existem aplicações práticas como na indústria dos condimentos onde podemos aplicar os sabores de fumaça a um corte de carne e imediatamente termos a sensação de estarmos ao lado de uma churrasqueira, sentindo o sabor do sal grosso na carne, a textura da carne na grelha, o aroma do carvão, o gosto da gordura derretida e a cor da carne assada na brasa, e ao lado disto relembrar do prazer que estas sensações combinadas nos trazem de volta. Este conjunto de sensações é o que podemos definir como um sabor efetivamente tridimensional.

Neste enfoque dos sabores tridimensionais, podemos fazer uma análise breve sobre





os sabores que temos à nossa disposição para a elaboração dos alimentos salgados, além é claro dos sabores básicos que não iremos analisar, pois são sobejamente conhecidos.

Glutamatos e bases nucleicas- Fornecem o quinto sabor umami e realçam as sensações dos demais sabores.

Ervas e especiarias e vegetais desidratados – fornecem os sabores básicos e de volume nos alimentos, se mantido o frescor e os teores dos óleos essenciais, também têm a capacidade de proporcionar sabores tridimensionais.

Aromas de reação- Ajudam em combinação com uma receita balanceada na obtenção do sabor tridimensional, quando expostos ao processamento do alimento. Nesta categoria também podemos colocar alguns dos aromas naturais de fumaças, principalmente os de terceira e quarta geração.

Aromas encapsulados – protegem as propriedades dos aromas evitando reações secundárias antes do consumo, em conjunto

com os sabores básicos fornecem as duas sensações do sabor.

Aromas naturais – utilizam compostos naturais, óleos essenciais, extratos vegetais, etc... , que de modo geral fornecem um sabor bidimensional. Nesta categoria se destacam, e se diferenciam os aromas naturais de fumaças que podem proporcionar os sabores tridimensionais.

Condimentos – Quando tem em sua composição um equilíbrio dos sabores básicos, ervas especiarias e vegetais, combinados com os aromas naturais ou de reação, podem também proporcionar os sabores multidimensionais, ou tridimensionais.

A complexidade do assunto, e a profundidade do mesmo, têm motivado a existência de inúmeros trabalhos universitários e de empresas, para poder transformar os ingredientes, aromas e aditivos em sensações únicas e prazerosas para o consumidor, e que não se esgote em si mesma, mas para que o consumo deste alimento seja o famoso “gosto de quero mais”.

André Oliveira é gerente técnico da Fuchs Gewürze do Brasil, químico industrial pela Universidade Mackenzie com especialização na indústria de alimentos, tendo trabalhado em diversas multinacionais dentro da indústria alimentícia

andre.oliveira@fuchs.com.br



Fuchs Gewürze do Brasil Ltda.

Rua Sargento Gabriel Pedro de Oliveira, 111
13295-000 - Itupeva, SP
Tel.: (11) 4591-8200
Fax: (11) 4591-1764
www.fuchs.com.br
fuchs@fuchs.com.br