



Reconquista

Estudo inovador mede o que mais gostamos

INVESTIGAÇÃO FEITA EM CASTELO BRANCO COM DESTAQUE INTERNACIONAL

Estudo inovador mede o que mais gostamos

INVESTIGAÇÃO Um estudo sensorial desenvolvido em Castelo Branco permite avaliar como os sinais fisiológicos, numa prova degustativa, podem medir o grau de aceitação de produtos alimentares.

João Carrega
joao.carrega@reconquista.pt

Os docentes da Escola Superior de Saúde Doutor Lopes Dias do Instituto Politécnico de Castelo Branco, João Valente e Veronika Kozlova, desenvolveram um estudo inovador que permite verificar "que através do registo de sinais fisiológicos efetuados durante a prova gustativa é possível medir o grau de aceitação dos produtos alimentares". A investigação, desenvolvida em Castelo Branco, foi agora publicada na revista científica internacional "Foods", através do artigo científico "Neuroorganoleptics: Organoleptic Testing Based on Psychophysiological Sensing". As recolhas foram realizadas na sala sensorial do Centro de Apoio Tecnológico ao Agro Alimentar (CATAA), as quais têm capacidade de realizar 10 provas em simultâneo. Foi



João Valente e Veronika Kozlova, investigadores do estudo

através dos equipamentos aí instalados e que medem sinais fisiológicos dos provadores, que o estudo foi desenvolvido. Os dados obtidos resultaram da recolha de mais de "60 participantes, tendo sido repetidos três vezes em intervalos de dias, por forma a encontrar caracterís-

ticas fisiológicas predictoras das respostas dadas pelos participantes numa prova de aceitação de quatro produtos alimentares". Em nota enviada à nossa redação, o Politécnico de Castelo Branco revela que "este é um passo importante na modernização deste setor, pois, através da aplicação

de algoritmos de machine learning e inteligência artificial, torna-se possível ajudar cada vez mais as empresas a encontrar as melhores combinações de alimentos, que vão ao encontro da aceitação do consumidor". Para além disso, também Castelo Branco ganha cen-

tralidade através do CATAA, que vê reforçado "o seu conhecimento científico e tecnológico, aumentando a disponibilização de serviços que contribuem para a valorização da produção regional e nacional".

REDES Citado na mesma nota, João Valente, docente do IPCB, destaca "a ideia da importância do trabalho em rede, da colaboração entre centros de investigação, instituições de ensino superior e empresas para responder aos desafios das regiões de baixa-densidade em sintonia com o poder local, como é o caso da Câmara de Castelo Branco". O artigo foi elaborado em conjunto com outros investigadores, a saber: Leonor Godinho do curso de Bioengenharia do Instituto Superior Técnico (IST), Ana Fred e Hugo Plácido da Silva, do Instituto de Telecomunicações do Instituto Superior Técnico, Cristina

Miguel Pintado e Cátia Baptista, do CATAA - Associação Centro de Apoio Tecnológico Agroalimentar de Castelo Branco, e Luís Marques, da BrainAnswer. De acordo com o IPCB, este artigo surge associado ao projeto MOBFOOD, "cujo objetivo é responder aos desafios relacionados com a promoção de uma indústria alimentar nacional mais competitiva, passando pela promoção de novas estratégias de crescimento baseadas no reforço da capacidade tecnológica, de inovação e de I&D orientadas à obtenção de novos produtos, serviços, processos ou tecnologias, atuando ao longo de toda a cadeia de valor e reforçando a colaboração entre o setor empresarial no setor agroalimentar". Recorde-se que João Valente tem larga experiência na área da investigação sensorial, tendo desenvolvido diferentes estudos nesse sentido.