

Título: Do Sabor ao Microscópio: Explorando os Sabores e os Microrganismos dos Alimentos Fermentados

Objetivo:

Promover uma experiência prática e interativa com os participantes, abordando conceitos fundamentais de análise sensorial dos sabores básicos e processos de fermentação vegetal, relacionando-os com a análise microbiológica dos alimentos fermentados. A atividade visa integrar conhecimentos de ciência dos alimentos, microbiologia e percepção sensorial, despertando o interesse pela pesquisa científica e pela segurança alimentar.

Público-alvo: Alunos do 1.º ao Secundário e professores

Número de horas/dias: 1/5 - dia 27 (segunda-feira)

Tipo de evento: Oficina prática e demonstrativa

Duração: 3 horas (manhã – 9h às 12h)

Nomes das pessoas envolvidas: Manuela Vida; Claudia Correia; Simone Lopes; Sandra Gomes, Nuno Alvarenga, Elsa M Gonçalves

Descrição da Atividade:

A oficina será dividida em três etapas principais:

1. Introdução e Análise Sensorial dos Sabores Básicos (aprox. 1h)
 - Apresentação breve sobre os cinco sabores básicos: doce, salgado, ácido, amargo e umami.
 - Atividade prática de identificação sensorial, onde os participantes experimentarão amostras padronizadas de cada sabor.
2. Análise Sensorial e Explicação dos Produtos Fermentados Vegetais (aprox. 1h)
 - Apresentação dos princípios da fermentação e seus benefícios nutricionais e microbiológicos.
 - Degustação e análise sensorial de produtos fermentados vegetais, como:
 - Chucrute (repolho fermentado)
 - Outro
 - Explicação sobre os tipos de microrganismos envolvidos no processo (lactobacilos, leveduras etc.) e suas funções.
3. Demonstração da Análise Microbiológica (aprox. 1h)
 - Apresentação dos métodos de observação microbiológica aplicados a alimentos fermentados.
 - Demonstração ao microscópio de lâminas contendo microrganismos obtidos dos produtos analisados.