

RELATO DE EXPERIÊNCIA DA ELABORAÇÃO E ANÁLISE SENSORIAL DE SAGU DE LEITE COM CALDA DE VINHO TINTO EM AULA PRÁTICA DE ALIMENTOS FUNCIONAIS

Alessa Caroline Teles

Fernando Straparava Raia

Débora Fernandes Pinheiro

Resumo

O presente trabalho consiste em um relato de experiência referente à aula prática desenvolvida no Laboratório de Nutrição da Universidade Alto Vale do Rio do Peixe (UNIARP), na disciplina de Alimentos Funcionais e Suplementos Alimentares do curso de Biomedicina. A atividade foi realizada por cinco acadêmicas e teve como objetivo o prepare da receita de sagu de leite com calda de vinho tinto e canela, seguida de análise sensorial da preparação. Durante a prática foram observados os processos de preparo, as transformações físicas dos ingredientes e as características sensoriais do produto final. A docente responsável acompanhou a atividade, orientando as acadêmicas quanto ao ponto adequado de cocção do sagu, caracterizado pela transparência das pérolas. A análise sensorial demonstrou boa aceitabilidade em relação à aparência, aroma, sabor e textura. A experiência possibilitou integração entre teoria e prática, contribuindo para o desenvolvimento de competências técnicas e científicas importantes para a formação biomédica.

Palavras-chave: Alimentos funcionais. Análise sensorial. Sagu de leite. Vinho tinto. Biomedicina.

1 INTRODUÇÃO

As atividades práticas constituem importante ferramenta de ensino-aprendizagem, permitindo a aplicação dos conhecimentos teóricos em situações reais. No contexto da Biomedicina, a compreensão dos aspectos

nutricionais e funcionais dos alimentos contribui para uma formação mais ampla e interdisciplinar dos acadêmicos (Damián et al., 2022).

A disciplina de Alimentos Funcionais e Suplementos Alimentares proporciona o estudo dos componentes alimentares capazes de promover benefícios à saúde além de suas funções nutricionais básicas (Jaime; Santoyo, 2021). Nesse contexto, as aulas práticas possibilitam observar transformações físicas, químicas e sensoriais que ocorrem durante o preparo dos alimentos. O sagu de leite com calda de vinho tinto e canela é uma preparação tradicional que reúne ingredientes de relevância nutricional e sensorial. O leite é fonte de proteínas de alto valor biológico, cálcio e vitaminas essenciais ao organismo (Galanakis, 2021).

O sagu, obtido a partir da fécula de mandioca, representa importante fonte energética (Kasote et al., 2021). O vinho tinto contém compostos fenólicos com potencial ação antioxidante (VERGHESE et al., 2021; MACHADO et al., 2021), enquanto a canela apresenta compostos bioativos associados à atividade antioxidante e ao enriquecimento das características sensoriais dos alimentos (Jaime; Santoyo, 2021).

Dessa forma, o presente trabalho tem como objetivo relatar a experiência vivenciada durante a elaboração e análise sensorial dessa preparação em aula prática realizada no Laboratório de Nutrição da UNIARP.

2 DESENVOLVIMENTO

A atividade foi realizada no Laboratório de Nutrição da Universidade Alto Vale do Rio do Peixe (UNIARP), contando com a participação de cinco acadêmicas do curso de Biomedicina e orientação da docente responsável pela disciplina.

Inicialmente foram separados os ingredientes e utensílios necessários para o preparo da receita. As acadêmicas realizaram todas as etapas da elaboração do sagu de leite e da calda de vinho tinto com canela, enquanto a docente acompanhava o processo, fornecendo orientações técnicas relacionadas ao preparo adequado da sobremesa.

Durante a cocção do sagu, foi enfatizada a importância da observação do ponto ideal de cozimento, identificado quando as pérolas apresentavam aspecto translúcido. Essa característica demonstra adequada gelatinização do amido e influencia diretamente na textura final da preparação.

Além dos aspectos tecnológicos observados, foram discutidos os benefícios nutricionais dos ingredientes utilizados. O leite contribui com proteínas e cálcio fundamentais para manutenção da saúde óssea. O sagu fornece energia por meio dos carboidratos presentes na fécula de mandioca. O vinho tinto apresenta compostos antioxidantes associados à proteção celular contra os radicais livres. A canela, por sua vez, possui compostos bioativos e contribui para o aroma e sabor característicos da preparação.

Observou-se ainda a adoção de boas práticas de manipulação de alimentos, incluindo a utilização de jalecos, toucas e organização adequada do ambiente laboratorial. Tais medidas são essenciais para garantir a segurança alimentar e a qualidade da preparação.

Após a finalização da receita, realizou-se a análise sensorial considerando os atributos de aparência, aroma, sabor, textura e aceitação global. A sobremesa apresentou boa aceitabilidade, destacando-se a textura cremosa, o aroma característico do vinho tinto e da canela e a apresentação visual atrativa, conforme demonstrado na Figura 1, 2 e 3.

Figura 1. Acadêmicas durante a realização da atividade prática no Laboratório de Nutrição da UNIARP.



Fonte: Acervo das autoras (2026).

Figura 2. Etapa de cocção do sagu de leite durante o preparo da receita.



Fonte: Acervo das autoras (2026).

Figura 3. Produto final utilizado para a realização da análise sensorial.



Fonte: Acervo das autoras (2026).

3 CONCLUSÃO

A elaboração e análise sensorial do sagu de leite com calda de vinho tinto proporcionaram uma experiência relevante para a formação acadêmica das estudantes de Biomedicina. A prática permitiu a integração entre teoria e prática, possibilitando a compreensão dos processos envolvidos na elaboração dos alimentos, dos benefícios nutricionais dos ingredientes e da importância da avaliação sensorial.

Além disso, a atividade contribuiu para o desenvolvimento de habilidades técnicas, observacionais e críticas, reforçando a importância das práticas laboratoriais para a formação profissional e científica dos acadêmicos.

REFERÊNCIAS

BRASIL. Ministério da Saúde. Guia Alimentar para a População Brasileira. Brasília: Ministério da Saúde.

GALANAKIS, C. M. Functionality of Food Components and Emerging Technologies. *Foods*, v. 10, n. 1, 2021.

JAIME, L.; SANTOYO, S. The Health Benefits of the Bioactive Compounds in Foods. *Foods*, v. 10, n. 2, 2021.

KASOTE, D. et al. Food Processing Technologies to Develop Functional Foods With Enriched Bioactive Phenolic Compounds in Cereals. *Frontiers in Plant Science*, v. 12, 2021.

MACHADO, W. R. C. et al. Incorporação de compostos fenólicos em produtos alimentícios: uma revisão. *Brazilian Journal of Development*, v. 7, n. 5, 2021.

ORNELLAS, L. H. Técnica Dietética: seleção e preparo de alimentos. São Paulo: Atheneu.

DAMIÁN, R. M.; CORTES-PEREZ, N. G.; QUINTANA, E. T.; et al. Functional Foods, Nutraceuticals and Probiotics: A Focus on Human Health. *Microorganisms*, Basel, v. 10, n. 5, art. 1065, 2022.

VERGHESE, M. et al. Effect of Food Processing on Antioxidant Potential, Availability, and Bioavailability. Annual Review of Food Science and Technology, v. 12, 2021.

Sobre o(s) autor(es)

Alessa Caroline Teles. Acadêmica do Curso de Biomedicina. Universidade Alto Vale do Rio do Peixe (UNIARP). E-mail: açessacarolineteles@gmail.com

Fernando Straparava Raia. Mestrando no Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento e Sociedade, Universidade Alto Vale do Rio do Peixe (UNIARP). E-mail: fer.raia13@gmail.com

Débora Fernandes Pinheiro. Docente do curso de Biomedicina, Universidade Alto Vale do Rio do Peixe (UNIARP). E-mail: debora.fernandes@uniarp.edu.br.