

A Influência das

CORES

na percepção de sabor

Antes de provar os cremes, brasileiros e mexicanos julgaram os gostos pela cor do alimento. Houveram algumas discordâncias, mas todos concordaram que o creme vermelho deveria ser doce.

A Gosto das Cores*

(Velasco e colaboradores, 2016)

Vermelha
DOCE



ÁCIDO AMARGO DOCE	SALGADO
AMARGO ÁCIDO SALGADO	ÁCIDO AMARGO
DOCE	DOCE
SALGADO DOCE	AMARGO DOCE SALGADO

Vermelha
DOCE



A Aroma das Cores**

(Morrot, Brochet e Dubourdiou, 2001).



"Cítrico"
"Limão"
"Mel"

"Chocolate"
"Canela"
"Tabaco"

"Chocolate"
"Canela"
"Tabaco"

Estudante francês de Enologia

Estudantes franceses de enologia avaliaram aroma de três vinhos, um branco, um tinto e um branco colorido artificialmente com corante sem odor. Os termos usados para o vinho tinto foram usados para o vinho colorido artificialmente, mesmo sendo um vinho branco.



ATENÇÃO!

Além da visão, outros sentidos, processos cognitivos e culturais podem influenciar no sabor de um alimento ou