

Degustador, um trabalho de dar água na boca

Provedores de alimentos e bebidas compartilham a rotina da profissão, que envolve muito estudo e preparação

Especialista. Além de café, Ensei Neto também degusta produtos como cacau, chocolate e cachaça



Luiz Fernando Teixeira
ESPECIAL PARA O ESTADO

Ganhar a vida experimentando e avaliando produtos como vinho, café e chocolate? Quem não gostaria? Entretanto, quem trabalha na área garante: a rotina é muito mais dura do que apenas se deliciar o dia inteiro com bebidas ou comidas.

Por exemplo, a sommelier e consultora de cachaças do restaurante Pirajá, Isadora Formani, tem uma rotina em que leva uma semana só para avaliar a bebida. “Degusto a cachaça em diferentes horários do dia. Não posso beber outras coisas nem fumar para poder ter uma percepção plena daquele produto. Então eu faço uma avaliação visual, olfativa e palatável”, conta Isadora.

Essa é só uma parte do trabalho. Além disso, Isadora precisa saber para qual público é destinada aquela bebida, coisa que nem os produtores dominam. “Um produto que é extremamente complexo, forte potência alcoólica, gosto intenso e eles querem vender para um público jovem e eu preciso explicar que esse público não vai consumir. Isso interfere em como o produto vai ser vendido.”

O relacionamento com os



Sommelier. Gianni Tartari e Isadora Fornari se especializaram em vinho e cachaça.

clientes muitas vezes é parte do trabalho de um degustador. O sommelier Gianni Tartari, que trabalha com vinhos há 30 anos, conta que o atendimento de salão é “o momento de mais saia justa” da rotina, quando ele precisa harmonizar a bebida com o prato escolhido no restaurante.

Combinação. “Nossa principal sugestão é o que melhor vai funcionar com o prato, pois depende do sabor, textura, condimentos... não depende apenas do preço.” Hoje, Tartari atua como consultor para diversas empresas e administra o Bonovino, um clube de curadoria de vinhos.

RAFAEL ARBEVESTADÃO



LEO FELTRANI

Uma das especialidades de Ensei Neto, degustador há mais de 20 anos, é o café. A bebida tem uma peculiaridade em relação a outros produtos, porque não sai pronta de uma garrafa e depende da forma como é preparado pelo barista. “Isso pode ser determinante para piorar ou manter a qualidade do produto que foi torrado inicialmente, além de interferir na concentração.”

Ele afirma que o mercado para especialistas em café está em crescimento, pelo fato de a bebida ter “entrado na moda”. “Está em franca expansão e toda a cadeia se beneficia do desenvolvi-

mento. Há os profissionais agrônomos que são especializados em café, produtores que tem condição de fazer produtos diferentes para o mercado, baristas, e há quem fique nesse meio, que faz as avaliações de café.”

Engenharia. Ensei afirma que uma das distinções do avaliador de café é que ele tem de ter registro como Classificador de Produtos Vegetais no Ministério da Agricultura.

Assim como outros degustadores, Neto tem o background de formação em engenharia química com foco nos alimentos, um nicho do mercado que é ab-

sorvido principalmente pelas indústrias.

Kathia Zanatta começou a trabalhar com cerveja quando ainda estava na faculdade. Depois de conseguir um emprego na Brasil-Kirin, ela foi se especializar na Alemanha e se tornou sommelier de cerveja certificada pela Doemens Akademy.

“Inicialmente, eu queria trabalhar na produção, ser mestre-cervejeira em vez de ir para o lado de sommelieria. Dentro de pesquisa e desenvolvimento eu atuava mais em chão de fábrica e produção, que era o que eu queria. Só que gradualmente foi surgindo esse mercado de cervejas especiais”, conta a especialista. “Fui a primeira brasileira a fazer o curso de sommelier de cerveja, até então não existia nenhum profissional aqui formado na área”, afirma Kathia, que passou a trabalhar também no setor comercial, juntamente a sua atuação na produção.

Posteriormente, ela fundou o Instituto da Cerveja com mais dois sócios, onde ensina interessados em se tornar degustadores de cerveja. Kathia fala dos trabalhos relacionados à profissão. “Somos responsáveis por fazer serviços de salão, mas também atuamos em outras áreas do mercado, como a área dos ne-

● **Chocolate**

“Meu trabalho não é chegar aqui e comer o dia todo. Nosso principal objetivo é a padronização, garantir que o produto saia sempre com a mesma qualidade. Além do gosto, observamos a aparência e a cor, por exemplo”



Thalita Faria
ANALISTA SENSORIAL

gócios, ajudando importadoras a selecionar produtos de qualidade e também dando dicas de harmonização.”

Talitha Faria é analista sensorial na Nestlé. Na fábrica, ela atesta a qualidade dos chocolates da empresa. “Faço parte do quadro de qualidade com mais 250 avaliadores”, disse a engenheira de alimentos. Ela passou por uma série de treinamentos dentro da companhia para estimular os sentidos. Ela explica que o controle ocorre em todos os setores. “Na fábrica de São Leopoldo (RS), por exemplo, a avaliação é das papinhas produzidas.”

Profissionais atuam como um instrumento de medida

A professora da Faculdade de Engenharia de Alimentos da Universidade Estadual de Campinas (Unicamp), Helena Bolini, ministra um curso de Análise Sensorial de Alimentos e diz que os alunos são formados para auxiliar no desenvolvimento dos produtos e não ficam restritos ao gêneros alimentícios. “As pessoas trabalham como

instrumentos de medida, como se fosse qualquer instrumento analítico. Além do desenvolvimento, atuam na área de pesquisa de marketing e inovação.”

Helena afirma que os sentidos não ficam comprometidos por serem requisitados continuamente ao longo dos anos. O que pode acontecer é que o profissional tenha fadiga momentâ-

nea nas glândulas sensoriais, o que leva à necessidade de dar uma pausa no processo.

Engenheiros de alimento atuam até em empresas como a Boticário e a L’Oréal, conta Helena, por terem desenvolvido a percepção de como o corpo responde aos mais variados estímulos.

De acordo com a Catho, em-

presa de seleção e recrutamento online, um profissional da área ganha R\$ 6,5 mil em média no Brasil, sem a especialização em análise sensorial.

Esse nicho está em crescimento no País e, em 2017, foi reativada a Associação Brasileira de Ciências Sensoriais (ABCS), que promove eventos e cursos a interessados.

“O sensorial tem ganhado extrema importância antes, durante e após o desenvolvimento de produtos, sendo altamente decisório no lançamento de produtos. As grandes empresas, em sua maioria, se baseiam nisso para bater o martelo sobre um produto em desenvolvimento”, conta a farmacêutica e diretora executiva da ABCS, Juliana

Bueno. Atualmente, ela trabalha na empresa de alimentos Mondelez Internacional.

Ela explica que, além de produtos alimentícios, quem trabalha com análise sensorial também atua no ramo de cosméticos para peles e cabelos (maquiagem, loção corporal, antitranspirantes, perfumes) produtos de higiene pessoal e limpeza doméstica e medicamentos, entre muitos outros. “A ciência garante aprimoramento na acuidade sensorial”, afirma.