

## RESUMO

*Journal of Nutrition.* 2000;130:927S-930S.

Suplemento

### **Intensificação das propriedades sensoriais dos alimentos destinados a idosos**

Susan S. Schiffman

Department of Psychiatry, Duke University Medical Center, Durham, NC 27710

A perda do sabor e do odor em pessoas idosas pode reduzir o apetite e levar a uma ingestão inadequada de alimentos. Embora essa deficiência quimio-sensorial geralmente não seja reversível, a intervenção sensorial incluindo a intensificação do gosto e do odor pode compensar essa perda sensorial. Um dos métodos para o "tratamento" da perda quimio-sensorial envolve a potencialização sensorial dos alimentos com glutamato monossódico (MSG). A amplificação do sabor e gosto pode melhorar a aceitabilidade e a palatabilidade dos alimentos, aumentar o fluxo salivar, a imunidade e reduzir problemas bucais em idosos, quer sejam doentes ou saudáveis.