

## RESUMO

*Appetite*. 2002 Aug; 39(1):25-33.

### **As informações sobre o conteúdo de MSG (glutamato monossódico) influenciam os consumidores na avaliação de sopas com e sem adição de MSG?**

Prescott J., Young A.

Sensory Science Research Centre, University of Otago, Dunedin, New Zealand.  
john.prescott@stonebow.otago.ac.nz

Respostas para recentes preocupações sobre efeitos adversos à saúde do glutamato monossódico (MSG) tem incluído o uso de rótulos sugestivos, por exemplo, "MSG não adicionado", nos produtos. A informação do rótulo tem mostrado a criação de uma expectativa para as propriedades sensoriais de um alimento e sua aceitabilidade e influência na avaliação do produto. Para avaliar o impacto da informação sobre o conteúdo de MSG, degustadores avaliaram os seguintes atributos: salgado, rico em sabor, sabor natural de, gostando de, sopas vegetais com (MSG+) e sem (MSG-) adição de MSG. Suas atitudes ao MSG foram avaliadas, e foram verificadas serem geralmente negativas. Os degustadores testaram ambas as sopas sob três condições de informação, apresentadas como uma lista de ingredientes: contém MSG adicionado, não contém MSG adicionado ou nenhuma menção sobre MSG. Foram encontradas as mudanças esperadas em estar gostando e propriedades sensoriais devido ao MSG adicionado, todavia não houve efeito da informação. Num segundo experimento utilizou-se manipulação da informação mais óbvia sobre o conteúdo de MSG adicionado, assim como dois sabores de sopa para reduzir as diferenças óbvias entre as sopas MSG+ e MSG-. Novamente, não houve efeito de informação. Estes dados sugerem que as propriedades sensoriais são mais relevantes do que a informação quando os produtos são avaliados durante o ato de degustar, até mesmo quando a informação é altamente pertinente a convicções e atitudes.