



## Prato de Ciência - Petiscos

### Que gosto tem as cores das embalagens de chocolate?

Iuri Baptista

**IURI:** Com licença, posso fazer uma mágica? Aqui vai hein... Imagine aí três chocolates: um está numa embalagem preta, um numa rosa, e outro numa verde. Imaginou? Agora me responde: qual deles você acha que é o mais amargo? O verde, o rosa, ou o preto? Qual você acha que é mais ácido? E qual você acha que é mais doce? Escolheu? Agora eu vou ler sua mente, dá licença tá? Hum.... Você respondeu que o preto é amargo, o rosa é doce e o verde é ácido. Acertei?

**VINHETA** (samba com ruído de conversa de bar ao fundo)

**IURI:** Olá ouvintes do Prato de Ciência. Meu nome é Iuri e, além de mágicas, eu faço doutorado em Alimentos e Nutrição na FEA, sob orientação do professor Jorge Behrens. Eu pesquiso cross-modalidades nos alimentos: correlações arbitrárias que grande parte de uma população faz entre características de duas ou mais modalidades de sentido, ou seja, são correlações de uma cor e um gosto, um som e uma textura, aroma e algum formato. Tecnicamente falando, elas não fazem sentido, porque cores não tem gosto, são sentidos diferentes, visão e gustação, mas as associações ocorrem tão consistentemente que não podem ser mera coincidência. Acredita-se que estejam relacionadas às experiências cotidianas: o café é preto, o limão é verde, por isso a gente acaba fazendo essa correlação entre preto e amargo, e verde e ácido. A pesquisa que eu tenho pra relatar hoje foi publicada a uns meses atrás, e vamos deixar o link aqui embaixo pra quem quiser ler o artigo. O experimento mostrava dois chocolates: um ao leite e outro amargo, cada um em sete diferentes cores de embalagem. A gente mediu a expectativa de consumidores brasileiros e franceses para esses chocolates. Nós descobrimos que as cores influenciaram os brasileiros e os franceses da mesma forma, o que foi um pouco surpreendente, a gente esperava pelo menos alguma diferença. Também descobrimos que a cor preta faz os chocolates parecerem mais amargos, e as cores rosa e amarelo fazem parecer mais doce. Um achado curioso foi que as cores tiveram um efeito inverso no quanto as pessoas achavam que iam gostar de um chocolate. Enquanto a embalagem preta fez o ao leite ser o preferido, ela fez o amargo ser o menos preferido de todos. No outro lado, a embalagem rosa fez as pessoas avaliarem melhor o amargo e pior o ao leite. Isso provavelmente quer dizer que os participantes preferiam chocolates equilibrados, e as cores ajudavam a passar a impressão de que o amargo não era tão amargo, e o ao leite não era tão doce. Tá, mas você pode estar se perguntando: e o que a gente faz com isso? Bem, as expectativas também podem influenciar aquilo que sentimos, já parou para pensar por que os xaropes são rosas? É pra distrair a gente do gosto amargo. Mas aí é papo pra outro Petiscos. Por agora, ficamos aqui. Tchau!