
Chocolate quente na xícara laranja parece mais gostoso, diz estudo

Uma pesquisa científica indica que o chocolate quente parece mais gostoso quando servido em uma xícara de cor laranja, ilustrando mais uma vez como um recipiente pode modificar a percepção que temos do conteúdo.

Equipes da Universidade Politécnica de Valência, na Espanha, e da Universidade de Oxford, na Inglaterra, fizeram com que 57 voluntários experimentassem chocolate quente em quatro xícaras de cores diferentes: branca, creme, vermelha e laranja.

A bebida era idêntica em todas as xícaras, mas o gosto pareceu melhor nas servidas nas xícaras creme e laranja, segundo os participantes.

"A cor do recipiente no qual a comida ou a bebida é servida pode melhorar certas características, como o gosto ou o aroma", resumiu Betina Piqueras-Fiszman, em um comunicado da Universidade de Valência.

"Não há regra fixa que indique que uma xícara de uma forma ou cor realça o gosto ou sabor. Na verdade, isso depende do tipo de alimento", acrescentou, enfatizando que muitas vezes esquecemos o potencial dos recipientes para os alimentos.

Por exemplo, caixas amarelas podem melhorar o sabor do refrigerante de limão, enquanto cores frias como o azul, dão a impressão de uma bebida mais refrescante. A bebida num recipiente rosa é percebida como mais doce.

Outros estudos têm mostrado que uma mousse de morango parece mais doce e têm mais sabor quando servida em um prato branco do que em um preto.

O estudo foi publicado na revista científica "Journal of Sensory Studies".

Fonte: AFP