



## DIGESTIBILIDADE IN VITRO DO AMIDO E ANÁLISE SENSORIAL DE COOKIES E PASTÉIS ELABORADOS À BASE DE FARINHA DE SORGO

**Raquel R. A. Soares; Mariane V. de Oliveira; Christiane M. Vasconcelos; Valéria Aparecida Vieira Queiroz;  
Valeria P. R. Minim; Frederico A. R. Barros**

### Track

Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)

### Keywords

Sorghum bicolor L, amido resistente, Amido lentamente digerível

O sorgo é um cereal com grande potencial para expandir no setor alimentício, principalmente por não possuir glúten e conferir muitos benefícios à saúde humana. O objetivo deste trabalho foi avaliar a digestibilidade in vitro do amido e realizar um teste de aceitação de cookies e pastéis fritos, à base de farinha de sorgo. O sorgo utilizado foi o BR 305, que contém taninos e alta capacidade antioxidante. Os teores de amido rapidamente digerível (ARD), amido lentamente digerível (ALD) e amido resistente (AR) foram determinados. Além disso, foi realizada uma análise sensorial de aceitação, na qual foram feitos um teste cego, sem informações prévias sobre os constituintes do preparo, e um segundo teste, informando os benefícios do sorgo em relação aos cereais convencionais. Quanto à digestibilidade in vitro do amido, o cookie exibiu o dobro do teor de AR em relação ao pastel (5,07% e 2,54%, respectivamente), e um teor maior de ALD (16,22% e 8,89%, respectivamente), provavelmente pelo fato de menos amido ter sido gelatinizado no preparo dos cookies. Confirmando uma menor digestibilidade do amido, os cookies apresentaram um teor menor de AR (9,89%) comparado com os pastéis (19,65%). Apesar de não ter aumentado significativamente, a média dos termos hedônicos dos dois produtos aumentou de 7,1 para 7,7 (cookies) e de 6,1 para 6,9 (pastéis) após informações sobre os benefícios do sorgo na avaliação sensorial. Os cookies apresentaram maior aceitação em relação aos pastéis, embora os dois produtos tenham sido bem aceitos. Esses resultados sugerem que cookies à base de farinha de sorgo, contendo taninos e dotados de elevados teores de AR e ALD, possuem potencial para conferir saciedade prolongada, assim como menores teores de açúcar no sangue, podendo contribuir na prevenção de doenças crônicas como obesidade e diabetes.

