

de fibras, além de auxiliar no controle do índice glicêmico. Tais fatores são relevantes para prevenção da obesidade e diabetes mellitus e promoção de saúde, contribuindo, assim, para a melhoria da qualidade de vida da população sem afetar a aceitação e a escolha pelo produto.

0559

USO DE FARINHA DE BANANA VERDE NA PREPARAÇÃO DE BOLO SEM GLUTÉN

TECNOLOGIA DE ALIMENTOS ANÁLISE SENSORIAL E DESENVOLVIMENTO DE PRODUTOS

*Rech, C;Cardoso AB;Maes, PC;Kniss TC;Bertin RL;Gorz, FB;Tavares, LBB
Universidade Regional de Blumenau - FURB*

A farinha de banana verde é uma rica fonte em minerais e em amido resistente que protege a mucosa contra o câncer colo-retal, suprime a proliferação de células cancerígenas e pode estar envolvido com controle de diabetes, colesterol e triglicerídeos. Portanto, pelo potencial promotor de saúde e pela ausência de glúten, este trabalho teve por objetivo produzir farinha de banana verde e utilizar como substituto do trigo na produção de um bolo sabor banana com chocolate. A variedade utilizada para obtenção da farinha foi a Nanica, com os frutos no estágio de desenvolvimento, ainda verdes. As bananas foram higienizadas e descascadas, cortadas em tiras de 0,5 cm de espessura, desidratadas em estufa de circulação de ar forçada a 100 °C por 2 horas, trituradas em moinho de bola e acondicionadas em potes de vidro de 3 kg. Foi obtida uma formulação para bolo, determinada a atividade de água, umidade e pH e verificada a aceitabilidade por 100 provadores em um Shopping Center de Blumenau (SC), utilizando uma escala hedônica estruturada de 9 pontos. O valor nutricional foi calculado utilizando dados teóricos de tabelas de composição de alimentos. A maioria dos provadores foi de pessoas com menos de 30 anos (60%), do gênero feminino (58%), cursando o ensino superior (44%). A nota atribuída ao bolo foi de 8,34±0,72 sendo a aceitação global de 100% para frequência de respostas dos valores ≥ 6. O consumo semanal de bolo foi relatado por 78% dos provadores que informaram adquirir em panificadoras (47%), ou na forma industrializada (10%). Questionados sobre a compra do produto caso estivesse à venda, 74% informaram que certamente comprariam o produto. A análise físico-química indicou teor de umidade (27,6%), pH (7,3) e atividade de água (0,89) próprios para este tipo de produto. A variedade nanica é viável para a obtenção da farinha de banana verde, que visa o enriquecimento dos alimentos ou a substituição da farinha de trigo, podendo ser utilizada em panificação e em confeitaria.

0991

DESENVOLVIMENTO DE BARRAS DE CEREIS ISENTAS DE GLÚTEN

TECNOLOGIA DE ALIMENTOS ANÁLISE SENSORIAL E DESENVOLVIMENTO DE PRODUTOS

*Jaqueline Bordignon;Suelen Caroline Trancoso Verginio
Universidade do Oeste de Santa Catarina*

Os portadores de doença celíaca encontram um mercado ainda escasso de produtos adequadamente balanceados e práticos. Em razão disto, o presente trabalho teve como objetivo desenvolver barras alimentícias a base de cereais isentos de glúten, e através da análise sensorial avaliar a aceitação global, intenção de consumo e perfil de características. Foram elaboradas duas barras alimentícias (A1 e A2). Em todos os testes sensoriais foram utilizadas escalas hedônicas estruturadas. O teste de aceitabilidade e o teste de intenção de consumo foram aplicados a 55 provadores, não treinados, sem doença celíaca, na faixa etária de 17 a 38 anos, de ambos os sexos e consumidores de barra de cereal. O teste de perfil de características foi aplicado a 04 julgadores treinados e experientes que avaliaram aparência, aspecto global, sabor e textura. Segundo legislação pertinente, a barra A1 foi considerada um alimento com elevado valor energético, alto teor de proteínas, fibra alimentar, ferro e de gorduras totais (representadas por ácidos graxos insaturados), isenta de gordura trans e baixo valor de sódio. A barra A2 foi comparada com 3 produtos semelhantes disponíveis no mercado (B1, B2 e B3); o valor energético foi similar, além de ser alimento fonte de proteína e fibra alimentar, e com alto teor de gorduras totais. Destaca-se que esta contém proporções menores de gorduras saturadas e é isenta em gordura trans, diferente das opções industrializadas. O índice de aceitabilidade foi de 77,33% para a barra alimentícia A1 e 90,66% para a barra A2, além de apresentarem provável potencial de comercialização avaliado pelo teste de intenção de consumo. Quanto ao

perfil de características, ambas as barras alimentícias enquadraram-se dentro do padrão aceitável de qualidade. As barras desenvolvidas configuram escolhas alimentares de lanches saudáveis, práticos e adequados nutricionalmente; visando a qualidade de vida dos portadores celíacos e demais grupos interessados.

0279

ANÁLISE SENSORIAL DE UM MOUSSE A BASE DE FRUTAS VERMELHAS, RICO EM COMPOSTOS FENÓLICOS E COM BAIXO TEOR DE GORDURA: UMA PROPOSTA PARA A REDUÇÃO DE RISCO CARDIOVASCULAR

TECNOLOGIA DE ALIMENTOS ANÁLISE SENSORIAL E DESENVOLVIMENTO DE PRODUTOS

*Bianca Inês Etges;Paula Fengler;Analie Couto;Maiara Sodre da Dilva
Universidade de Santa Cruz do Sul*

Os alimentos ricos em compostos fenólicos exercem papel importante no organismo devendo estar presentes, diariamente, em uma alimentação saudável e equilibrada, bem como alimentos com reduzido conteúdo calórico, livres, ou com baixos teores de gordura, que ficaram mais populares instigando o interesse por pesquisas e o desenvolvimento de produtos que satisfaçam as exigências nutricionais e sensoriais do consumidor. O presente estudo teve por objetivo verificar a aceitabilidade de um mousse a base de frutas ricas em compostos fenólicos e com baixo teor de gordura como uma proposta para a redução de risco cardiovascular e do consumo total de energia. Optou-se por utilizar uva, ameixa vermelha e morango para a elaboração do mousse. A receita foi previamente testada no laboratório de Técnica Dietética da Universidade de Santa Cruz do Sul (UNISC). A população alvo foi composta por acadêmicas e professores do curso de Nutrição da referida universidade. Os participantes degustaram o mousse e responderam a uma ficha de avaliação com escala hedônica estruturada de nove categorias para avaliar de forma geral o sabor, odor, textura e aparência da preparação. Foi apresentada uma amostra de 25g do mousse acondicionado em copos de fundo claro em cabine individual e sob luz branca. O estudo totalizou 22 avaliações, considerando que a aceitabilidade geral foi de 95,5% variando entre gostei ligeiramente e gostei muitíssimo. Quanto à coloração do mousse 86,3% das avaliações variaram entre gostei ligeiramente e gostei muitíssimo. Quando questionados sobre a textura 100% dos participantes referiram aceitabilidade entre gostei ligeiramente e gostei muitíssimo. O sabor da preparação obteve aceitação de 90,1% variando entre gostei moderadamente e gostei muitíssimo. Observou-se nos atributos avaliados que a cor obteve menor aceitabilidade comparado aos demais itens analisados. Diante do exposto, observou-se que um dos grandes obstáculos ao desenvolvimento de preparações com baixos teores de gordura é obter importantes características como sabor e textura, bem como propriedades funcionais e coloração aceitáveis simultaneamente, uma vez que uma única característica pode não ser adequada sob o ponto de vista da aceitabilidade.

1025

PRODUÇÃO DE FARINHAS PRÉ-COZIDAS EXTRUSADAS, A PARTIR DE FARINHA MISTA DE BATATA-DOCE DE POLPA ALARANJADA E MILHO

TECNOLOGIA DE ALIMENTOS ANÁLISE SENSORIAL E DESENVOLVIMENTO DE PRODUTOS

*Isabel Siciliano;Erika Madeira Moreira da Silva;José Luiz Ramirez Ascheri;José Luis Viana de Carvalho;Marília Regini Nutti;Werito Ferreira de Melo
Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro*

A batata doce de polpa alaranjada é um dos alimentos em foco nos estudos de biofortificação devido aos seus teores de carotenóides totais e de beta-caroteno. Com o objetivo de ampliar a variedade nas formas de utilização desta matéria-prima, assim como seu tempo de prateleira, foram desenvolvidas farinhas pré-cozidas por extrusão termoplástica com farinha de batata doce de polpa alaranjada (FBDPA) – cedida pela Embrapa Hortaliças – e griz de milho comercial. As amostras foram misturadas utilizando as proporções 15:85% (T1), 20:80% (T2) e 25:75% (T3) de FBDPA e griz de milho respectivamente, e condicionadas a 13% de umidade para que fossem submetidas ao processo de extrusão. Foi utilizado extrusor InbraRX50, de rosca simples, com matriz circular de aproximadamente 3mm de diâmetro e rotação do motor de 1700 rpm, e em seguida os extrusados foram secos até atingirem a umidade final entre 5,5 e 7%. A farinha obtida pela moagem das amostras foi selecionada em peneira de 106µm e foram submetidas às análises de índice de solubilidade em água (ISA) e índice de absorção de água (IAA) segundo Anderson

et al., (1969). Os resultados das análises de ISA foram 18,97 (T1); 20,36 (T2) e 20,19 (T3) e de IAA 6,15 (T1); 6,28 (T2) e 6,10 (T3), com a farinha extrudada, enquanto com a FBDPA crua as análises resultaram em 16,99 (ISA) e 2,92 (IAA). Estes valores indicam que os tratamentos T1, T2 e T3 permitem maiores possibilidades na utilização dessas formulações no preparo de produtos instantâneos de fácil preparo, como sopas, se comparando com a farinha crua de BDPA, devido às formulações terem maior solubilidade e capacidade de absorção de água.

0243

BOLO DE YACON:ASPECTO QUÍMICO, FÍSICO E SENSORIAL

TECNOLOGIA DE ALIMENTOS ANÁLISE SENSORIAL E DESENVOLVIMENTO DE PRODUTOS

*Maria Cristina Jesus Freitas; Vera Lúcia Mathias da Silva; Juliana Peçanha; Isabel Pellon; Matilde Pumar; Renata Rangel Guimarães
UFRJ*

O Yacon diferentemente da maioria dos tubérculos armazena essencialmente frutooligosacarídeos, compostos bioativos, os quais são agentes bifidogênicos, benéficos à saúde dos colonócitos. Por esse e vários outros fatores, o yacon, tem propriedade funcional. O presente trabalho teve por objetivo desenvolver bolinhos de yacon. No Laboratório de Análise e Processamento de Alimentos do Instituto de Nutrição da UFRJ os bolinhos com yacon foram elaborados adicionando-se: 31% de gelatina de yacon; 21% de açúcar; 20% farinha de trigo; 10% leite; 4% de margarina e clara de ovo e 1% de fermento químico. Os bolinhos foram assados a 180°C por 15 minutos. Os bolinhos tiveram o peso, espessura e diâmetro avaliados antes e após a cocção. A composição química, umidade, cinzas, lipídeos, proteína e glicídios totais foram determinados segundo as normas descritas pelo Instituto Adolfo Lutz, 2008. A aceitação dos bolinhos foi realizada por 60 provadores não treinados de 18 a 50 anos, os quais avaliaram o quanto gostaram ou desgostaram do produto utilizando escala hedônica de 9 pontos (1 - desgostei muitíssimo e 9 - gostei muitíssimo) avaliando cor, aroma, textura e sabor. Os dados foram tratados por ANOVA e teste de Tukey ao nível de 5%. Os resultados das características físicas (diâmetro e peso) foram maiores ($p < 0,05$) para o bolinhos confeccionados de yacon. A composição química demonstrou valor reduzido ($p < 0,05$) nos teores de umidade, lipídeos e glicídios totais e elevados ($p < 0,05$) para cinzas para o bolinho de yacon. O índice de aceitabilidade foi superior a 85% e notas superior a 7 para todos os atributos avaliados. Os resultados obtidos permitiram concluir que a formulação do bolo com yacon manteve as características tecnológicas de bolo com farináceos apresentando boa aceitação e características químicas benéficas à saúde.

0298

DESENVOLVIMENTO DE NHOQUE A BASE DE SOJA E BETERRABA (BEETSOY) COMO ALTERNATIVA PARA PORTADORES DE DIABETES MELLITUS

TECNOLOGIA DE ALIMENTOS ANÁLISE SENSORIAL E DESENVOLVIMENTO DE PRODUTOS

*Karina Nunes de Simas; Marianne Silva Fazzi; Carolina N. Campos Coninck
Universidade Paulista - UNIP*

O nhoque tradicional preparado com batata inglesa, considerado um alimento de alto índice glicêmico, apresenta certa restrição de consumo em dietas direcionadas a diabéticos. Sendo assim, o objetivo do presente trabalho foi substituir o principal constituinte do nhoque por soja e beterraba, a fim de reduzir o índice glicêmico e melhorar os aspectos sensoriais do produto. A genisteína presente na soja regula a secreção do hormônio insulina, isso ocorre pelo aumento de estímulo de sensibilidade das ilhotas de Langerhans às porções de glicose. A soja ainda conta com a ação das fibras solúveis. A beterraba conta com a presença das betalainas que são pigmentos naturais e antioxidantes. Estudos sugerem que alguns tipos de betalainas estejam envolvidos na proteção da partícula de LDL colesterol contra modificações oxidativas.

Para o preparo do nhoque foram utilizados farinha de trigo (56%), soja em grão (19%), beterraba (17%), margarina (2%) e ovos (6,0%). Os grãos de soja e a beterraba foram triturados em liquidificador e misturados aos demais ingredientes até obtenção de textura homogênea. Um teste sensorial de aceitabilidade global foi realizado no Laboratório de Análise Sensorial da Universidade Paulista (Santos) com 20 julgadores não treinados (amostra de conveniência). As amostras foram avaliadas por escala hedônica de 9 pontos, ancorada nos extremos 1 'desgostei muitíssimo' e 9 'gostei muitíssimo'. A rotulagem nutri-

cional obrigatória do produto foi desenvolvida através do software Avanutri. O nhoque apresentou textura macia, cor vermelho-púrpura, odor característico de beterraba e sabor palatável semelhante ao tradicional. De acordo com o teste aceitabilidade global, o produto foi caracterizado como aceitável, recebendo nota média 8. A composição química do Beetsoy demonstrou elevado teor de fibras alimentares (3%) e proteínas (9,56%), baixa concentração de gorduras totais (3,83%) e saturadas (1,12%) quando comparados ao nhoque tradicional. O produto desenvolvido apresentou características nutricionais e sensoriais interessantes como alternativa para a alimentação de diabéticos, não distanciando do sabor do nhoque convencional e ampliando a variedade da dieta.

1310

ANÁLISE SENSORIAL E NUTRICIONAL DE PREPARAÇÃO RICA EM FERRO, APLICADA AOS DISCENTES E DOCENTES DA FACULDADE DE NUTRIÇÃO DA UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ

TECNOLOGIA DE ALIMENTOS ANÁLISE SENSORIAL E DESENVOLVIMENTO DE PRODUTOS

Chaves, CF; Silva, LMF; Mendonça, XMFD; Menezes, RMAA; Torres, RS UFPA/CRN7

A anemia, principalmente por deficiência de ferro alimentar, persiste como um dos mais importantes problemas de saúde pública em todo o mundo, atingindo cerca de 1/3 da população. Como uma das principais causas da anemia ferropriva, tem-se a quantidade e qualidade insuficientes de ferro ingerido na dieta, incapazes de satisfazer as necessidades nutricionais individuais. O presente estudo propôs formular e avaliar, sensorial e nutricionalmente, um croquete à base de feijão e fígado bovino em diferentes concentrações (90:10%, 85:15%, 80:20%, 70:30%, 60:40%, 55:45%, 50:50% e 40:60%). As formulações foram submetidas a testes sensoriais de caracterização, preferência e aceitabilidade, utilizando-se escalas hedônicas de 9 e 7 pontos. Os dados obtidos foram analisados por ANOVA e TUKEY ao nível de 5% usando o software BIOESTAT versão 5.0 (2007). Para análise da composição nutricional, utilizou-se o software AVANUTRI versão 2.0 (2007) e as tabelas de composição de alimentos (TACO, 2006; IBGE, 1997). Após teste de caracterização, as formulações 85:15%, 70:30% e 55:45% de feijão e fígado bovino, foram submetidas ao teste de preferência. Apenas quanto ao atributo "impressão global" houve diferença estatisticamente significativa ($p = 0,0068$) para a amostra 85:15%. Com base nos resultados da análise do valor nutricional, dos croquetes, submeteu-se a formulação 70:30% ao teste de aceitabilidade e intenção de compra. Resultando em 92% de aceitabilidade e 71% dos provadores afirmaram que comprariam o produto. O croquete atingiu concentrações de ferro, vitamina A e fibras consideráveis quando comparado ao produto industrializado, contribuindo por (porção - 130g) com 47% da Ingestão Diária Recomendada (IDR) para o mineral ferro. Os resultados deste estudo demonstraram desta forma que o croquete de feijão com fígado é uma opção viável para comercialização, do ponto de vista sensorial e nutricional, além de apresentar baixo custo (R\$ 0,85/porção - 5 unidades de 26g), constituindo uma alternativa frente à formulação tradicional, em sustentar hábitos de vida saudáveis.

0726

MISTURA EM PÓ PARA BOLO SEM GLÚTEN COM FARINHA DE MARACUJÁ

TECNOLOGIA DE ALIMENTO ANÁLISE SENSORIAL E DESENVOLVIMENTO DE PRODUTOS

*Cremer, AC; Feldmann, JP; Busarello, L; Bohnen, MF; Bertin, RL; Gorz, FB; Tavares, LBB
Universidade Regional de Blumenau - Laboratório de Processamento de Alimentos*

A atual tendência do mercado de alimentos está focada na obtenção de produtos que, além do potencial nutricional, apresentem componentes que atuem na promoção da saúde e no tratamento de doenças. Assim, foram preparadas duas formulações para bolo com uma mistura em pó sem glúten contendo farinha de maracujá (FM3=3% e FM5=5%), devido a presença das fibras que atuam diminuindo a velocidade de absorção de carboidratos. Foram determinados os valores de pH, umidade e atividade de água e avaliada a aceitação com 109 consumidores em um Shopping Center na cidade de Blumenau (SC), utilizando uma escala hedônica estruturada de sete pontos. A maioria dos consumidores foi constituída por pessoas entre 21 a 30 anos (50%) do gênero feminino (59%) e cursando o ensino superior (52%). Quase 100% dos degustadores têm o hábito de consumir bolos, sendo que desses, 56% consomem semanalmente. A preparação FM3 teve 91,6% de