



**XXII CONGRESSO
BRASILEIRO**
DE CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

07 a 10
Novembro - 2010

Centro de Convenções da Bahia
Salvador - Bahia - Brasil



**CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS:
POTENCIALIDADES, DESAFIOS E INOVAÇÕES**

ACEITABILIDADE SENSORIAL DE BISCOITO TIPO COOKIE ELABORADO A PARTIR DE FARINHA DE SORGO

ALINE CRISTINA ARRUDA GONÇALVES, VALÉRIA APARECIDA VIEIRA DE QUEIROZ,
FLÁVIO DESSAUNE TARDIN, GILIANE KEITY DE SOUZA.

UNIVERSIDADE FEDERAL DE SÃO JOÃO DEL-REI, EMBRAPA MILHO E SORGO.

A preocupação com o valor nutricional dos alimentos vem crescendo ano após ano. Paralelo à esta tendência, vem crescendo também, o interesse na identificação de novas fontes alimentares de compostos bioativos, para promoção da saúde humana e prevenção de doenças crônicas degenerativas, bem como de desenvolver novos produtos sem glúten destinados à celíacos. Nesse contexto, o sorgo pode ser uma alternativa para o desenvolvimento de novos produtos, já que tem sido utilizado como base alimentar de milhões de pessoas, principalmente na África e na Ásia, e, mais recentemente, esse cereal tem sido considerado potencial para uso como alimento funcional por ser fonte de diversos compostos de bioativos com elevada capacidade antioxidante, além de fibras, amido resistente entre outros. Além disso, o sorgo não possui glúten, podendo ser uma alternativa na produção de alimentos para os celíacos. Neste contexto, este trabalho objetivou elaborar um biscoito tipo *cookie* formulado a partir da farinha de sorgo e avaliar sua aceitação sensorial para os atributos aroma, cor, sabor e textura. Para tal, os biscoitos foram produzidos na Embrapa Milho e Sorgo, a partir de misturas compostas de farinha de sorgo integral e amido de milho (50% de cada) e saborizadas com amendoim. As avaliações sensoriais foram realizadas por 105 consumidores, no laboratório de Análise Sensorial da Universidade Federal de São João del-Rei/CSL, em cabines individuais, usando luz branca, por meio de escala estruturada de nove pontos. A amostra foi servida em pratos descartáveis previamente codificados com números aleatórios de três dígitos. De acordo com os resultados a amostra foi aceita pelos consumidores em todos os atributos avaliados. O aroma, sabor e textura obtiveram médias de aceitação localizadas entre os termos hedônicos “gostei moderadamente” e “gostei muito”, enquanto que o atributo cor obteve médias de aceitação localizadas entre os termos “gostei ligeiramente” e “gostei moderadamente”. Ressalta-se que a cor do biscoito é característica da farinha de sorgo, remetendo a produtos integrais e que deve ser trabalhada no sentido de aumentar sua aceitação sensorial. Estes resultados evidenciam que o sorgo é uma excelente alternativa para alimentação humana e que o produto desenvolvido possui potencial de mercado.

Palavras chaves: novos produtos, aceitação, grão integral

Financiamento: Embrapa, Fapemig e CNPq