



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

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



**07 a 10**  
**Novembro - 2010**  
Centro de Convenções da Bahia  
Salvador - Bahia - Brasil

## **AVALIAÇÃO DA ACEITAÇÃO SENSORIAL DE BOLO INTEGRAL À BASE DE FARINHA DE SORGO**

VALERIA APARECIDA VIEIRA QUEIROZ, ALINE CRISTINA ARRUDA, JOSÉ AVELINO DOS SANTOS RODRIGUES, ROBERT EUGENE SCHAFFERT, GILIANE KEITY DE SOUZA.

EMBRAPA, UFSJ/CSL, EMBRAPA MILHO E SORGO.

Atualmente, recomenda-se o aumento do consumo de produtos derivados de grãos integrais devido ao seu papel na redução do risco de doenças crônicas degenerativas. Vários estudos epidemiológicos têm mostrado que a ingestão de cereais integrais está associada à redução da incidência de diabetes, doenças cardiovasculares e determinados tipos de cânceres. Neste contexto, o sorgo se insere como uma possibilidade de consumo. Por sua versatilidade e facilidade de produção, o sorgo tem sido utilizado como base alimentar de milhões de pessoas, principalmente na África e na Ásia. No Brasil e nos demais países, utiliza-se este cereal basicamente na alimentação animal, porém, há grande potencial a ser explorado, também, na alimentação humana. O sorgo é considerado fonte potencial de nutraceuticos, além de não possuir glúten, podendo ser uma alternativa para o trigo na produção de alimentos especialmente para os celíacos. Devido a isto, o interesse no uso do cereal como alimento humano é crescente tanto nos países em desenvolvimento como nos desenvolvidos. Diante disso, este trabalho objetivou avaliar a aceitação sensorial de um bolo integral elaborado a partir da farinha de sorgo. O bolo foi produzido na Embrapa Milho e Sorgo, a partir de uma receita caseira de bolo, substituindo totalmente a farinha de trigo por farinha de grãos integrais de sorgo da cultivar BRS 310 e polpa de banana para saborizar o produto. As avaliações sensoriais foram realizadas por 83 consumidores, no laboratório de Análise Sensorial da Universidade Federal de São João del-Rei/CSL, em cabines individuais, usando luz branca. A amostra foi servida em pratos descartáveis previamente codificados com números aleatórios de três dígitos. Foram avaliados os atributos aroma, cor, sabor e textura usando escala hedônica estruturada de nove pontos. As médias de aceitação mostram que o produto foi aceito 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”. Embora, a cor do produto tenha recebido o menor escore sensorial, esta continua dentro da faixa de aceitação e recomenda-se alternativas para melhorar este atributo. No entanto, ressalta-se que esta cor é característica de produtos integrais. Desta forma, o sorgo apresentou-se como excelente alternativa para alimentação humana na formulação de alimentos integrais e para celíacos.

Palavras-chave: Sorghum bicolor, produtos sem glúten, produtos integrais