

DESENVOLVIMENTO E COMPARAÇÃO SENSORIAL E NUTRICIONAL DE BOLOS DE CHOCOLATE COM FARINHA DE TRIGO E SEM GLÚTEN

Congresso Brasileiro On-line de Comportamento Alimentar, Alimentação e Saúde, 3ª edição, de 26/04/2021 a 29/04/2021
ISBN dos Anais: 978-65-86861-99-0

GALLO; MSc. Lorenza Rodrigues dos Reis¹, MENEZES; Maria Irismar Ferreira², CÂMARA; Rayla de Souza³

RESUMO

Introdução: No Brasil, em 2018, a indústria de bolos movimentou cerca de R\$ 876 milhões, com alta de 5,7 % comparado ao ano anterior, com crescimento de 2,2% ao ano. A legislação vigente no país define como farinha de trigo o produto obtido a partir da espécie *Triticum Sativum*, proveniente dos grãos de trigo. No entanto, outras farinhas são obtidas de partes comestíveis de uma ou mais espécies de cereais. A farinha de trigo possui glúten, que é formado em sua maior parte por glutenina e gliadina. Essas proteínas estão relacionadas à aceitação dos alimentos produzidos com esses cereais, afetando significativamente sua qualidade sensorial. Nesse contexto, alguns possíveis substitutos das farinhas, que possuem glúten, são: farinha de arroz, banana verde, coco e semente de abóbora. Apesar da atual busca por dietas livres de glúten, mesmo para indivíduos que não possuem a Doença Celíaca, há pouca oferta desses alimentos nos mercados, principalmente com qualidade sensorial similar ao produto convencional. **Objetivo:** Desenvolver e comparar sensorialmente e nutricionalmente bolos de chocolate com farinha de trigo e farinhas sem glúten. **Métodos:** O presente estudo foi submetido à avaliação do comitê de ética em pesquisa da Universidade Euro Americano (Unieuro), número do protocolo CAE 19750319.4.0000.5056, parecer 3.629.660 obtendo aprovação para posterior execução. Trata-se de pesquisa experimental que foi desenvolvida em um Centro Universitário de Brasília – DF entre agosto e novembro de 2019. Para isso, foram recrutados 130 voluntários adultos com idade a partir de 18 anos, de ambos os sexos, consumidores de bolo, discentes da citada instituição. Primeiramente foi aplicado um questionário e, posteriormente, teste de aceitabilidade com escala hedônica estruturada de 9 pontos. As amostras foram apresentadas monadicamente, sendo codificadas com números de 3 dígitos, escolhidos de forma aleatória. A ordem de apresentação das amostras também foi aleatorizada. Para aprovação, os preparos deveriam apresentar, no mínimo, 70% de aceitação. **Resultados e discussão:** Por fim, os resultados das diferenças entre os valores médios de aceitação de cada preparo foram determinados por análise de variância (ANOVA), com $p < 0,05$. Em relação à análise sensorial e aceitação global, os bolos à base de farinha de coco e farinha de semente de abóbora obtiveram excelente aceitação, cerca de 90% em relação aos atributos avaliados, sendo então considerado aceitos. **Conclusão:** Contudo, bolos com farinhas substitutas ao trigo são opções melhores, uma vez que tiveram boa aceitação e apresentam maior teor de fibras, mostrando que as amostras são viáveis, pois aumentam a qualidade nutricional desses produtos.

PALAVRAS-CHAVE: Desenvolvimento experimental; dieta livre de glúten; farinha; glúten

¹ Centro universitário euro americano, lorenza.gallo@unieuro.edu.br

² Centro universitário euro americano, iris.ferreiramenezes@gmail.com

³ Centro universitário euro americano, rayla.ray200@gmail.com