

DESENVOLVIMENTO E ANÁLISE SENSORIAL DE BARRINHA DE CEREAIS PARA CELÍACOS COM REAPROVEITAMENTO DE RESÍDUOS ALIMENTÍCIOS

Isabella Dresch MARTINS*

Mateus Henrique Rodrigues Dos SANTOS**

Anelisa Doretto Freitas FURLAN***

Elisandra de Mello DÉO****

RESUMO

Os celíacos são indivíduos intolerantes ao glúten e como não há variedades de alimentos disponíveis a este público, o presente trabalho tem como objetivo desenvolver uma barrinha de cereais rica em diversos nutrientes, pois são utilizados resíduos de vegetais (casca do ovo, da beterraba e da cenoura), que agregam valor nutricional, além de castanhas, gergelim, quinoa, flocos de arroz, linhaça, aveia, mel, uva passa e chocolate 70% cacau e, livre de glúten. Por se tratar de uma pesquisa experimental qualitativa e quantitativa, foi submetido ao Comitê de Ética em Pesquisa com registro CAAE 45736721.9.0000.5428 e parecer de aprovação 4.769.607. No início, foram desenvolvidos testes de formulações para que se chegasse em um produto final agradável ao paladar. Após, foi aplicado o TCLE (Termo de Consentimento Livre e Esclarecido) e, assim, o teste de aceitação ao público em geral, realizados no Laboratório de Técnica e Dietética do UNIFUNEC, empregou-se para análise sensorial a escala hedônica estruturada de 9 pontos, além do teste de intenção de compra. Os resultados obtidos dos 57 participantes, entre eles, alunos e colaboradores do UNIFUNEC, mostraram-se que a barrinha produzida adquiriu aceitação global nota 9 em 64,91% do público. O quesito sabor obteve nota 9, dada por 38 pessoas, que representa 71,93% dos consumidores. Apenas um indivíduo avaliou nota 4 para o aroma, 1,75% do público. No item aparência, 56,14% indicaram nota 9, considerando a aprimoração da receita. No teste de intenção de compra, 77,19% dos avaliadores, ou seja, 44 pessoas, certamente comprariam o produto. Portanto, a barrinha de cereais para celíacos alcançou uma boa aceitação pelos participantes, relacionado aos parâmetros analisados, como sabor, textura, aroma e aparência, com notas acima de 7 em 70% dos degustadores. Findou-se que o produto atende aos propósitos de um alimento voltado ao público celíaco e também com características sensoriais agradáveis.

Palavras-chave: Celíacos. Análise Sensorial. Barrinha de cereal.

* isabelladresch@gmail.com

** mateusrodrigues520@gmail.com

*** anelisaengal@yahoo.com.br

**** sd.deo@uol.com.br