

DESENVOLVIMENTO DE COOKIE COM FARINHA DE BETERRABA E AÇÚCAR DE COCO: ÍNDICE DE ACEITABILIDADE EM CRIANÇAS EM IDADE ESCOLAR

Beatriz Rafaela PRADELA*
Inahyê Bianca Camargo da Silva MORI**
Anelisa Doretto Freitas FURLAN***

RESUMO

Introdução: O consumo excessivo de açúcar pode oferecer efeitos adversos à saúde das crianças, o que torna fundamental a oferta de produtos com menor quantidade deste ingrediente. Componentes alternativos, como farinha de beterraba e açúcar de coco, podem ser utilizados para criar produtos mais saudáveis e equilibrados para o público infantil. Os cookies, quando preparados com ingredientes nutritivos, podem ser uma opção de lanche mais saudável quando comparados a produtos ultra processados. Essas substituições na receita de um cookie tradicional permitem a elaboração de um lanche saboroso e nutritivo, alinhando sabor e saúde. **Objetivo:** Reduzir a quantidade de açúcar nos cookies para o público infantil e avaliar a aceitação dos cookies modificados em comparação com cookies comerciais, através de análise sensorial. **Metodologia:** Foi desenvolvida uma nova formulação de cookies para o público infantil, utilizando ingredientes mais saudáveis e nutritivos como a farinha de beterraba e açúcar de coco, reduzindo o uso de açúcar e diminuir o valor calórico em comparação com cookies tradicionais, assim foi realizada análise sensorial através do teste de preferência de comparação pareada. **Resultados:** Os resultados do teste de comparação pareada para a análise sensorial dos cookies, um com menos açúcar e outro comercial, foram obtidos a partir das respostas dos avaliadores sobre características global. Como mais de 70% dos avaliadores preferiram o cookie com menos açúcar em termos de doçura e o valor p calculado foi menor que 0,05, isso indica uma preferência significativa para o cookie modificado. **Conclusão:** O estudo conclui que é viável desenvolver formulações de cookies utilizando ingredientes mais nutritivos e com menor teor de açúcar em comparação com as opções tradicionais disponíveis no mercado. Essa abordagem permite oferecer produtos mais saudáveis sem comprometer o sabor, atendendo às necessidades de um público sensível como é o infantil.

Palavras-chave: cookie; açúcar de coco; farinha de beterraba; análise sensorial.

* Discente do curso de nutrição do Centro Universitário de Santa Fé do Sul, SP - Unifunec. beatrizrafaela.pradelaa@gmail.com

** Discente do curso de nutrição do Centro Universitário de Santa Fé do Sul, SP – Unifunec. inahye.mori@hotmail.com

*** Docente do Centro Universitário de Santa Fé do Sul, SP – Unifunec. adffurlan@funecsantafe.edu.br