



Universidade Federal
de Campina Grande

I Semana Acadêmica da Engenharia de Alimentos de Pombal

Resumo de Trabalho Científico



Desenvolvimento e aceitabilidade de bolos de cenoura adicionados de ingredientes funcionais

Flávia I. N. MOREIRA¹, Ítala M. V. FERNANDES¹, Maira F. LOPES², Tamires S. PEREIRA¹, Adriana F. SANTOS²

Flávia Izabely Nunes Moreira

¹Discentes do Curso de Engenharia de Alimentos - Centro de Ciências e Tecnologia Agroalimentar – UFCG – Universidade Federal de Campina Grande, Campus de Pombal, 58840-000.

Pombal-PB. E-mail: flavia_izabely@hotmail.com

²Professora da UATA/CCTA/UFCG/Campus Pombal

Os alimentos funcionais são aqueles que colaboram para melhorar o metabolismo e prevenir problemas de saúde. O interesse dos consumidores por alimentos que além de nutrir promovam benefícios à saúde tem aumentado nos últimos anos, destacando-se o interesse principalmente pelos alimentos funcionais. A combinação de soja com cereais é desejável, pois, além de adequado balanceamento de aminoácidos essenciais, pode-se obter sabor e aroma mais agradáveis. Este trabalho visou formular e avaliar sensorialmente bolos de cenoura elaborados com diferentes ingredientes funcionais. Os bolos foram preparados utilizando farinha de trigo, cenoura, óleo de soja, e açúcar cristal, constituindo a massa básica (F1), a outra amostra foi acrescida de ingredientes funcionais, farinha de soja e granola (F2). As formulações foram processadas no Laboratório de Tecnologia de Produtos Agropecuários- LTPA e analisadas no Laboratório de Análise Sensorial do CCTA/UATA/UFCG- Campus de Pombal – PB. Os bolos foram avaliados sensorialmente por 90 provadores não treinados, dentre estes, professores, funcionários e alunos da UFCG – Pombal - PB. Realizou-se teste de aceitação global utilizando-se a escala hedônica de 9 pontos (9= gostei muitíssimo; 1= desgostei muitíssimo), analisando os atributos aparência, cor, sabor, aroma e textura, a atitude em relação ao consumo do bolo foi avaliada utilizando-se escala de 9 pontos (9= comeria isto sempre que tivesse oportunidade; 1= só comeria isto se fosse forçado). Ainda foi pedido aos provadores que ordenassem as amostras de acordo com sua preferência em primeiro e segundo lugar. Quando avaliados os resultados observou-se que a formulação padrão do bolo de cenoura apresentou uma melhor aceitabilidade, contudo, apesar de alguns provadores afirmarem que a formulação enriquecida com soja e granola apresentou sabor pouco amargo, provavelmente devido à presença de características sensoriais indesejáveis da soja como sabor de “feijão cru” e adstringência, a mesma também obteve boa aceitação dos provadores. No teste de preferência os provadores comprovaram suas respostas do teste de aceitação e preferiram o bolo apenas com cenoura (F1). Quanto à atitude de consumo, a amostra F1 obteve 66% das notas acima de 7, enquanto a amostra F2 50% das mesmas notas. A partir dessa atitude de consumo positiva dos provadores, sugere-se a incorporação desses produtos na dieta diária, devido as suas propriedades funcionais e benefícios decorrentes.

Palavras-chave: bolo, análise sensorial, soja, granola, cenoura.

