



Universidade Federal
de Campina Grande

I Semana Acadêmica da Engenharia de Alimentos de Pombal

Resumo de Trabalho Científico



Qualidade do bolo de Laranja (*Citrus sinensis*) enriquecido com farinha de Linhaça (*Linum usitatissimum*).

Mikaella T. S. MATIAS¹, Calionara W. B. MELO¹, Joselito B. da SILVA Jr.¹, Renan E. S. OLIVEIRA¹, Solange de SOUSA².

Mikaella Thalita S. Matias

¹ Discente do Centro de Ciências Humanas, Sociais e Agrárias – UFPB –
Universidade Federal da Paraíba, Campus de Bananeiras.

A quem a correspondência deverá ser enviada. E-mail: tinha.matias@hotmail.com

² Professora Adjunta, Centro de Ciências Humanas, Sociais e Agrárias – UFPB –
Universidade Federal da Paraíba, Campus de Bananeiras.

Os consumidores estão cada vez mais exigentes e em busca de inovações em sabores e características nutricionais que fortaleçam a relação entre alimento e saúde. Assim, a adição da linhaça em produtos alimentícios se destaca por seu poder funcional no organismo humano, além de conter carboidratos, proteínas, gorduras e fibras, sua ingestão diária pode aumentar a defesa do organismo e reduzir o ritmo de envelhecimento celular. Sendo assim este trabalho teve como objetivo avaliar as características sensoriais e microbiológicas do bolo de laranja enriquecido com 10% de farinha de linhaça em substituição parcial da farinha de trigo (*Triticum aestivum*). A pesquisa foi desenvolvida no Centro de Ciências Humanas, Sociais e Agrárias da Universidade Federal da Paraíba. Foram realizadas as análises microbiológicas como: coliformes a 35°, termotolerantes e *Salmonella*, todas as análises foram realizadas de acordo com as exigências da RDC N° 12 (2001). A análise sensorial se deu por teste de aceitação, foi utilizado escala hedônica estruturada de nove pontos onde foram avaliadas as variáveis: aroma, cor, sabor, textura e aceitação global. De posse dos dados, esses foram tabulados e interpretados pelo programa estatístico SAS. Todas as análises microbiológicas apresentaram resultados satisfatórios, ou seja, apresentaram números aceitáveis de coliformes a 35° e microorganismos termotolerantes, o teste de *Salmonella* deu como negativo em 25g da amostra. As variáveis, aroma (6,80), sabor (6,76), textura (6,86) e impressão global (6,29) mantiveram-se entre as escalas “gostei ligeiramente” e “gostei moderadamente” mostrando uma aceitação do consumidor, porém a variável aparência (7,14) apresentou a maior média, ficando entre as escalas de “gostei moderadamente” e “gostei muito” demonstrando uma aceitação visual do produto. Dessa forma pode-se concluir que o bolo de laranja enriquecido com farinha de linhaça em substituição de 10% da farinha de trigo apresentou uma aceitação relevante pelo consumidor além de ser um alimento que possui características funcionais podendo até prevenir o aparecimento do câncer, pois possui como componente ativo Ligninas.

Palavras-chave: ingrediente alternativo, nova formulação, alimento funcional.

