

ELABORAÇÃO DE BISCOITOS SEM GLÚTEN COM A UTILIZAÇÃO DE TESTE DE ACEITABILIDADE

LOPES, Meiry de Souza¹; SANTOS, Ivone Lima²; LOPES, Jessica Cardoso; EGAS, José Pedro Fernandes; SILVA, Geuzimara de Souza; SILVA, Meirelane Souza.

ÁREA: Alimentos – TCALI01
CATEGORIA: Trabalho Científico

INTRODUÇÃO

A doença celíaca é uma intolerância à ingestão de glúten, contido em cereais como cevada, centeio, trigo e malte, em indivíduos geneticamente predispostos, caracterizada por um processo inflamatório que envolve a mucosa do intestino delgado, levando a atrofia das vilosidades intestinais, má absorção e uma variedade de manifestações clínicas (SILVA, et al., FURLANETTO, 2010). Com isso, pessoas com doenças celíacas tem em sua dieta uma baixa opção de produtos, no qual inclui também biscoitos.

O biscoito é um produto obtido pelo amassamento e cozimento da massa preparada com farinhas, amidos, fermentada ou não e outras substâncias alimentícias. A qualidade desse produto está relacionada com o sabor, a textura, a aparência entre outros fatores, e nos últimos anos vem se destacando como um produto de grande interesse comercial em decorrência de sua praticidade na produção, comercialização e consumo, além de possuir longa vida comercial. (SANTOS et al., 2011). Os cookies feitos com farinha de milho são uma ótima opção para pessoas com doença celíaca por não conter glúten em sua composição influenciando na alimentação saudável. Dessa forma, torna-se fundamental a criação desses produtos para aumentar a variedades de alimentos para portadores dessa doença.

OBJETIVO

O presente trabalho teve como objetivo desenvolver um biscoito caseiro a base de farinha de milho, como alimento saudável e alternativo para pessoas portadoras da doença celíaca, determinando a sua aceitabilidade.

¹ Acadêmica - Meiry de Souza Lopes, Nutrição, Instituto de Saúde e Biotecnologia – UFAM, meiry.nutt.msl@gmail.com

² Orientadora - Ivone Lima Santos, Nutrição, Instituto de Saúde e Biotecnologia – UFAM, Ivonesantos_nutri@hotmail.com

METODOLOGIA

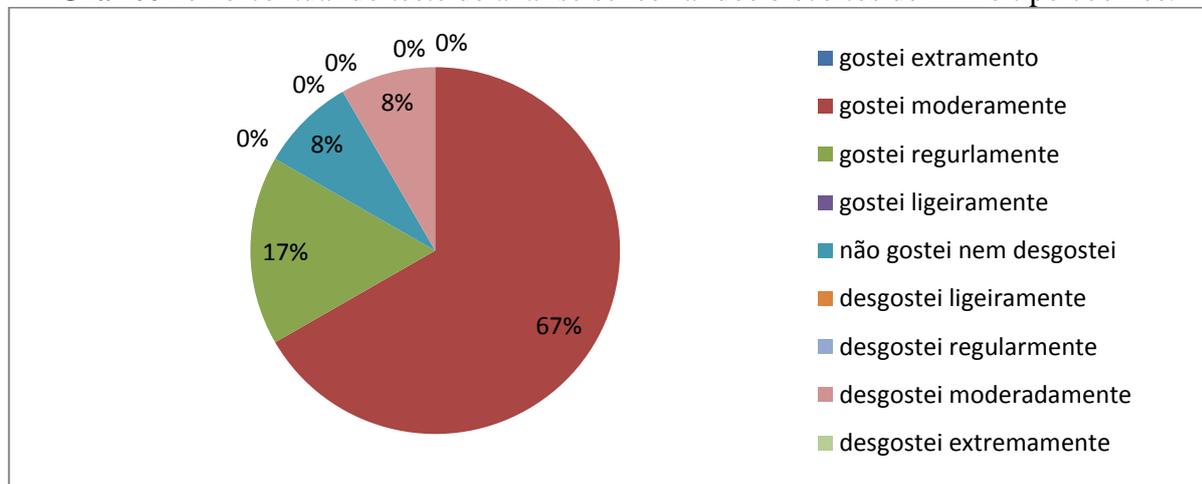
Os cookies foram elaborados a partir de uma formulação que utiliza a farinha de milho como base, inicialmente, os ingredientes foram pesados, misturados em um recipiente e deixados descansando por 20 minutos. Os ingredientes utilizados para a elaboração da massa foram: flocos de milho, amido de milho, açúcar mascavo, uvas passas, ovos, gengibre e essência de baunilha. Com a massa obtida foi feita os biscoitos em forma redonda na espessura de 2 cm, colocada em assadeira em forno pré-aquecido a 180°C, por aproximadamente 25 minutos. Depois de assados, os cookies foram desenformados e acondicionados em recipientes de vidro lacrado estéreis protegendo da umidade até a realização da análise sensorial. A análise sensorial do produto foi realizada nos laboratórios do curso de nutrição da Universidade Federal do Amazonas, Campus médio Solimões. Sobre condições de iluminação adequada, sem interferência sonora, em cabines individuais, com o auxílio de uma ficha técnica de análise sensorial. As amostras do produto elaborado foram submetidas ao teste afetivo de aceitação por escala hedônica utilizando-se metodologia recomendada pelo Instituto Adolfo Lutz (BRASIL, 2008). Este teste de análise sensorial foi conduzido com 25 provadores não treinados, de ambos os gêneros, representando o público consumidor do produto, utilizando uma escala hedônica verbal de 9 pontos, com escores variando de 9 (gostei extremamente) até 1 (desgostei extremamente).

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Os resultados foram analisados estatisticamente para verificar a aceitação dos biscoitos, em uma amostra com 25 avaliadores com idade entre 20 a 35anos, não treinados, 67% classificaram que gostaram moderadamente dos biscoitos, 17% gostaram regularmente e 8% não gostaram nem desgostaram.

Os resultados deste trabalho foram semelhantes ao de Mauro, Silva e Freitas, (2010) que realizaram testes de análise sensorial com cookies de farinha de talo de couve e de espinafre, onde obtiveram nota com o mesmo atributo em aspecto global equivalente a gostei moderadamente em testes de escala hedônica para cookies.

Gráfico 1: Percentual do teste de análise sensorial dos biscoitos de milho tipo cookies.



Fonte: Própria.

CONCLUSÃO

Este trabalho mostrou que é possível empregar farinha de milho, em substituição a farinha de trigo obtendo-se alimentos de qualidade, e de baixo custo, isentos de glúten adequados tanto para celíacos como para pessoas adeptas de uma alimentação saudável. Os testes mostraram que os biscoitos são bem aceitos pelos consumidores e assim podendo contribuir para a melhoria da alimentação.

Palavras-chave: Doença celíaca, flocos de milho.

REFERÊNCIAS

MAURO, A. K.; SILVA, V. L. M.; FREITAS, M. C. J. **Caracterização física, química e sensorial de cookies confeccionados com farinha de talo de couve (FTC) e farinha de talo de espinafre (FTE) ricas em fibra alimentar.** Ciênc. Tecnol. Aliment., Campinas, v. 30, n. 3, p.719 - 728, jul./set. 2010.

SANTOS, C. A.; RIBEIRO, R. C.; SILVA, E. V. C.; SILVA, N. S.; SILVA, B. A. SILVA, G. F.; BARROS, B. C. V. **Elaboração de biscoito de farinha de buriti (*Mauritia flexuosa* L. f) com e sem adição de aveia (*Avena sativa* L.).** Universidade Tecnológica Federal do Paraná - UTFPR Campus Ponta Grossa Paraná - Brasil. Revista Brasileira de Tecnologia Agroindustrial, v. 05, n. 01: p. 262-273. 2011.

SILVA Tatiana Sudbrack da Gama e; FURLANETTO Tania Weber - **Diagnóstico de doença celíaca em adultos** - Rev. Assoc. Med. Bras. vol.56 n.1 São Paulo 2010.