



**Universidade:
presente!**

UFRGS
PROPEAQ

XXXI SIC

21. 25. OUTUBRO • CAMPUS DO VALE

Salão UFRGS 2019
CONHECIMENTO FORMACÃO INOVAÇÃO

Evento	Salão UFRGS 2019: SIC - XXXI SALÃO DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA DA UFRGS
Ano	2019
Local	Campus do Vale - UFRGS
Título	Avaliação sensorial de pães sem glúten com avaliadores não celíacos e celíacos elaborados a partir de proteína do soro do leite
Autor	DEISE VITÓRIA FARIAS
Orientador	VIVIANI RUFFO DE OLIVEIRA

Avaliação sensorial de pães sem glúten com avaliadores não celíacos e celíacos elaborados a partir de proteína do soro do leite

Deise Vitória Farias

Viviani Ruffo de Oliveira (Orientador)

Departamento de Nutrição; Faculdade de Medicina-UFRGS

Introdução: A Doença Celíaca (DC) resulta da interação entre consumo de glúten e fatores genéticos, imunológicos e ambientais. A oferta de alimentos sem glúten e sensorialmente adequados é restrita, o que torna a dieta monótona, além disso os produtos disponíveis no mercado são de alto custo. Produtos de panificação elaborados a partir de farinha de trigo estão presentes na dieta básica da população. A busca por alternativas que contenham alta qualidade sensorial exige pesquisas de novos ingredientes. As proteínas do leite são componentes valorizados devido as suas excelentes propriedades nutritivas, tecnológicas e funcionais, que decorrem da composição de aminoácidos, assim como a capacidade de proporcionar solubilidade, absorção e retenção de água e gordura, capacidade emulsificante e espumante, estabilidade, geleificação e melhoria nas propriedades sensoriais e na aceitação de produtos. **Objetivo:** Avaliar a aceitabilidade e a intenção de compra de pães desenvolvidas com avaliadores não celíacos e celíacos. **Material e métodos:** Cinco formulações de pães foram elaboradas e avaliadas: WF (farinha de trigo); CCPF (0%) ; WP10 (10 %); WP20 (20 %); WP30 (30 %). Para o preparo das massas, o forno convencional foi pré-aquecido por 20 minutos sob 220°C. Os pães foram assados por 15 minutos sob 220°C de temperatura. As amostras dos pães foram submetidas à análise sensorial e de intenção de compra no Laboratório de Técnica Dietética do curso de nutrição da Faculdade de Medicina da Universidade Federal do Rio Grande do Sul (UFRGS) com dois grupos e dias distintos, sendo que ambos avaliaram os atributos: aparência, textura, sabor, odor, cor, aceitação global e intenção de compra. Em um primeiro momento foi realizado um teste afetivo com 54 avaliadores não celíacos e posteriormente 11 avaliadores celíacos. Para ambos os grupos, os pães foram uma fatia aproximadamente 10g de cada formulação e uma ficha para análise sensorial e de intenção de compra, a qual continha uma escala hedônica de nove pontos (1= Desgostei muitíssimo, 9= Gostei muitíssimo) e de cinco pontos (1= Certamente não compraria, 5= Certamente compraria. Este estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética da UFRGS sob CAAE: 79733717.1.0000.5347. **Resultados:** Em relação ao atributo aparência, os tratamentos WF, WP10 e WP20 apresentaram diferença estatística significativa entre o CCPF, que é o tratamento sem glúten e sem adição de proteína do soro. CCPF e WP30 apesar de serem as médias mais baixas, obtiveram uma média satisfatória, acima de 6,0, o qual de acordo com a escala hedônica representa o “gostei ligeiramente”. Ao se analisar os atributos textura e odor, percebe-se que não houve diferença significativa entre o padrão (WF) e os tratamentos adicionados de 10% e 20% (WP10 e WP20, respectivamente). Em relação ao atributo sabor, há similaridade entre WF (7.24) e WP20 (6.50), contudo demonstram diferença estatística significativa ($p > 0,05$) para os demais tratamentos. Esse cenário se repetiu em relação à aceitação global e intenção de compra, sendo a intenção analisada em escala de 5 pontos. Na análise sensorial realizada pelos celíacos não houve diferença estatística entre os tratamentos para nenhum atributo. **Conclusão:** A análise sensorial realizada tanto por não celíacos, quanto por celíacos, sugere que o uso de proteína do soro do leite foi viável na elaboração dos pães, tornando-se um alimento sensorialmente agradável e com intenção de compra favorável, pois suas características sensoriais obtiveram boa aceitação em todos os atributos, podendo servir como alternativa alimentar para pessoas saudáveis e principalmente para celíacos. O pão com 20% de proteína do soro (WP20) demonstrou ser formulação mais promissora em qualidade tecnológica, nutricional e sensorial.