



## SALÃO DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA XXVIII SIC

paz no plural



<b>Evento</b>	Salão UFRGS 2016: SIC - XXVIII SALÃO DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA DA UFRGS
<b>Ano</b>	2016
<b>Local</b>	Campus do Vale - UFRGS
<b>Título</b>	ELABORAÇÃO E ANÁLISE SENSORIAL DE PÃES ELABORADOS COMO ALTERNATIVA PARA PACIENTES COM FENILCETONÚRIA
<b>Autor</b>	ISADORA STAGGEMEIER PASINI
<b>Orientador</b>	DIVAIR DONEDA

# ELABORAÇÃO E ANÁLISE SENSORIAL DE PÃES ELABORADOS COMO ALTERNATIVA PARA PACIENTES COM FENILCETONÚRIA

Autor: **Isadora Staggemeier Pasini**

Orientador: **Divair Doneda**

Instituição: **Universidade Federal do Rio Grande do Sul (UFRGS)**

**Introdução:** A fenilcetonúria é um erro inato do metabolismo relacionado ao aminoácido fenilalanina. O tratamento dietético restrito em fenilalanina, desde que iniciado precocemente, previne, entre outras complicações, o retardo mental associado à doença. O desenvolvimento de preparações com reduzidos teores de fenilalanina pode contribuir para melhorar a qualidade da dieta desses pacientes pela possibilidade de ampliar a diversidade do cardápio e facilitar a adesão ao tratamento dietoterápico, com consequente melhoria na sua qualidade de vida. **Objetivos:** Esse estudo se propôs a elaborar pães para pacientes com fenilcetonúria e realizar avaliação sensorial das preparações. **Métodos:** Foi utilizada matéria-prima com baixo teor de fenilalanina na elaboração das preparações. Estabeleceu-se uma base comum com: amido de milho (100g), polvilho doce (50g), farinha de mandioca (50g), óleo (12g), açúcar refinado (5g) e sal (5g). A esta base foram adicionadas 200g de: a) mandioca - *Manihot esculenta* (T1); b) batata baroa - *Arracacia xanthorrhiza* (T2); c) batata doce - *Ipomoea batatas* (T3), d) batata inglesa - *Solanum tuberosum* (T4); e, e) batata yacon - *Smallanthus sonchifolius* (T5) em pães. Para melhorar a aparência, foi adicionado açafrão (2g) em todas as formulações. Foi realizada avaliação sensorial das cinco amostras selecionadas de pães utilizando-se teste de aceitação, com escala hedônica de 9 pontos (1= desgostei muitíssimo a 9= gostei muitíssimo) a qual avaliou os atributos: aparência, cor, sabor, textura e impressão global das amostras e análise da intenção de compra com 5 pontos. Participaram 47 avaliadores sem fenilcetonúria, discentes e servidores da universidade, de ambos os sexos. Com os resultados obtidos no teste afetivo foram calculadas médias e desvio-padrão, além de realizar-se a Análise de Variância (ANOVA) e Teste de Tukey ao nível de 5% de probabilidade de erro ( $p \leq 0,05$ ), utilizando o programa ASSISTAT, versão 7.7 beta (2016). O projeto foi aprovado pelo CEP/UFRGS, CAAE: 42973415.1.0000.5347. **Resultados e discussão:** A preparação melhor avaliada em todos os atributos foi o pão de batata inglesa. Nos atributos aparência e cor, a preparação com batata inglesa foi significativamente melhor avaliada ( $p \leq 0,05$ ). Quanto à textura, a preparação de batata inglesa não diferiu significativamente da batata doce e quanto ao sabor, não diferiu das preparações de batata doce e de batata yacon. A intenção de compra revelou que ela foi similar entre a batata doce e inglesa. A partir da ficha técnica, calculou-se o teor de fenilalanina da porção de 100g das preparações: 26mg em T1, 27mg em T2, 31mg em T3, 31mg em T4, e 13mg em T5. Constatou-se que as preparações de melhor aceitabilidade na análise sensorial foram as que apresentaram mais fenilalanina em sua composição, com exceção da preparação de batata yacon, que foi satisfatória no atributo sabor e teve o menor teor desse aminoácido dentre as amostras. **Conclusões:** Conclui-se que o preparo de pães com baixo teor de fenilalanina é viável e estes podem apresentar as qualidades sensoriais desejáveis ao consumo. A baixa concentração proteica interferiu na cor, pois a reação de Maillard não aconteceu e os pães ficaram brancos, o que foi solucionado com adição de açafrão para melhorar esse atributo. Estudos adicionais estão sendo realizados e poderão contribuir para maiores informações sobre a qualidade nutricional das formulações. *Apoio: FAPERGS/PROPESQ-UFRGS.*