

RESUMO CONAN - CONAN - CIENCIA DE ALIMENTOS - CIÊNCIAS  
SENSORIAIS E COMPORTAMENTO DO CONSUMIDOR

**EFEITO DA ADIÇÃO DE DIFERENTES CONCENTRAÇÕES DE FARINHA  
DE TRIGO INTEGRAL NA ACEITAÇÃO SENSORIAL DE BROWNIES**

*Edislene Joviana De Souza Tavares (edislenesouzatavares@yahoo.com.br)*

*Ana Luiza Almeida Umbelino (nutri.anaalmeida@gmail.com)*

*Patrícia Aparecida Pimenta Pereira (patricia.pereira@ufop.edu.br)*

*Simone De Fátima Viana Da Cunha (simone.cunha@ufop.edu.br)*

Introdução: o Brownie é uma preparação de chocolate de origem americana. O consumo deste alimento tem aumentado consideravelmente no Brasil, o que possibilita a criação de outras receitas tendo o brownie como base. A substituição da farinha de trigo branca em preparações pela farinha de trigo integral pode aumentar o teor de fibras em sua composição nutricional. Objetivo: formular brownies com adição de farinha de trigo integral e avaliar sua aceitabilidade. Métodos: participaram do presente estudo 121 voluntários (alunos, funcionários e professores da Universidade Federal de Ouro Preto). Foram formuladas quatro preparações com diferentes proporções de farinha de trigo integral (0%, 8%, 16% e 24%). Todas as preparações continham as mesmas quantidades de: açúcar mascavo, ovos, beterraba, chocolate 70% cacau, óleo de canola, farinha de linhaça, cacau em pó, castanhas do Pará, raspas de limão e essência de baunilha. A análise sensorial foi realizada no Laboratório de Análise Sensorial da Escola de Nutrição da UFOP, onde todos os provadores foram orientados a respeito do objetivo do estudo, seguido de

leitura e preenchimento do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE). Os participantes foram encaminhados a cabines individuais, onde foi explicado como a degustação deveria ocorrer e sobre o preenchimento da ficha de avaliação. Cada provador recebeu uma bandeja preta com 4 amostras enumeradas e posicionadas aleatoriamente e um copo de água. Foi realizado o teste de aceitação cujos atributos avaliados foram a aparência, sabor, consistência, cor e impressão global julgados por meio de uma escala hedônica estruturada de 9 pontos (1=desgostei extremamente a 9=gostei extremamente). Avaliou-se também a escala do ideal em relação à doçura e à consistência (-4 extremamente menos doce/consistente que o ideal, +4 extremamente mais doce/consistente que o ideal) e intenção de compra (1=Certamente não compraria a 5=certamente compraria) das amostras de brownie. Resultados: a idade dos provadores situou-se entre 18 a 60 anos, sendo 80% do sexo feminino. O Mapa de Preferência Interno de Três vias (PARAFAC) demonstrou, dentre as preparações, aquelas que obtiveram melhor aceitação global entre os provadores foram as amostras que continham 0 e 8% de farinha de trigo integral. Além disso, as mesmas amostras apresentaram as maiores intenções de compra (média de intenção de compra: 0% = 3,59; 8% = 3,77; 16% = 3,22; 24% = 2,73;  $p < 0,05$ ). Em relação ao ideal de doçura, pode-se observar que a amostra contendo 24% de farinha de trigo integral diferiu estatisticamente das demais. Quanto ao ideal de consistência, as preparações não apresentaram diferença estatística entre si. Portanto, apesar da farinha de trigo integral possuir importantes propriedades relacionadas à melhoria da alimentação, observa-se que quando se aumenta a proporção de adição deste ingrediente à preparação, há uma redução na qualidade sensorial, diminuindo assim a intenção de compra entre a população. Conclusão: existe atualmente uma dificuldade em introduzir no mercado e na alimentação da população produtos com elevada qualidade nutricional e que tragam mais benefícios à saúde, pelo fato dos seus componentes nutritivos adicionarem características sensoriais menos agradáveis e menos aceitas pelo consumidor.