

RESUMO - PÔSTER - ALIMENTOS E ALIMENTAÇÃO COLETIVA

ANÁLISE SENSORIAL DE BOLO DE BANANA TRADICIONAL E BOLO DE BANANA INTEGRAL

Lídia Cândido Santana (lidiacsantana@yahoo.com.br)

Renata Aparecida Mendes (renatamicrobiologia@gmail.com)

Fernanda Ribeiro Rosa Machado (fernandarr.nut@gmail.com)

Erika Maria Marcondes Tassi (erikatassi@gmail.com)

As fibras alimentares exercem papel muito importante na prevenção de doenças crônicas. As estratégias para o aumento do seu consumo pela população incluem o estímulo ao consumo de frutas, hortaliças e cereais integrais, dentre eles, a farinha de trigo integral. Uma forma prática de inserção deste ingrediente na alimentação é a substituição nas preparações da farinha refinada pela farinha integral. O bolo é uma preparação bastante consumida pela população e fácil de incorporar fibras, uma vez que sua textura não sofre muitas alterações em função desta adição. O presente estudo teve como objetivo comparar a aceitabilidade do bolo de banana preparado com farinha de trigo refinada em relação ao bolo de banana preparado com farinha de trigo integral. Os produtos utilizados no estudo, bolo de banana preparado com farinha de trigo refinada (bolo de banana tradicional) e bolo de banana preparado com farinha de trigo integral (bolo de banana integral), foram fornecidos por uma panificadora do município de Uberlândia-MG. As formulações das duas preparações se diferiram apenas pelo tipo de farinha de trigo utilizada. Foi realizada análise sensorial por meio do teste afetivo com 25

provadores. Os provadores expressaram seu grau de aceitação das preparações de acordo com aparência, aroma, sabor, visão, tato, textura, som, oleoso/gorduroso, macio, firme, duro, aderente, seco, úmido, atribuindo notas de 1 a 7, conforme escala hedônica de sete pontos. O projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos da Universidade Federal de Uberlândia. Os dados foram analisados por meio de estatística descritiva e por meio de análise de variância a um nível de significância de 5%. As médias dos valores obtidos na análise sensorial foram comparadas pelo teste t a 5% de significância. A análise sensorial demonstrou aceitabilidade semelhante ($p=0,782$) entre as duas amostras de bolo de banana tradicional e bolo de banana integral, de acordo com as médias gerais obtidas, 5,94 e 5,96, respectivamente. Apenas a aparência foi o atributo no qual houve diferença significativa ($p=0,034$) entre as amostras, tendo o bolo de banana integral obtido maior nota que o bolo de banana tradicional. De acordo com as médias gerais, as amostras estão classificadas como de boa qualidade para consumo, uma vez que apresentaram índice de aceitabilidade acima de 70%. Conclui-se que a substituição da farinha de trigo refinada pela farinha de trigo integral no bolo de banana pode representar uma excelente alternativa para aumentar o teor de fibras alimentares desta preparação, uma vez que não interferiu na aceitabilidade da preparação e melhorou a aparência do produto.