

D. Ciências da Saúde - 6. Nutrição - 2. Dietética

Desenvolvimento e análise sensorial de biscoito integral de semente de jaca (*Artocarpus heterophyllus*)

ANDRADE, Thaíse ¹

NEVES, Félix ¹

SANTOS, Rosângela ¹

LUCIO B., Isadora ²

1. Graduandos em Nutrição da Universidade Federal do Recôncavo da Bahia.
2. Prof.a. Dr.a. Isadora Balsini Lucio □ Nutrição - CCS □ UFRB □ Orientadora

INTRODUÇÃO:

Com o crescimento da população mundial e os avanços da tecnologia o desperdício é um sério problema a ser resolvido na produção e distribuição de alimentos. Nosso país enfrenta muitas dificuldades econômicas, tornando cada vez mais difícil adquirir alimentos adequados para o consumo do dia-a-dia. Dessa forma, é importante a promoção de uma alimentação integral, com fonte de nutrientes, de baixo custo, preparo rápido, diversificada, que ofereça sabor regionalizado e acessível a população. A jaca é um fruto comercializado e consumido quase que exclusivamente na forma in natura, sendo desprezado o consumo da semente. Logo, buscou-se desenvolver um produto integral, que utilizasse como matéria-prima a semente de jaca destacando a importância da composição química deste fruto, devido ao seu alto teor de fibras, proporcionando a produção da farinha de semente de jaca por processos simples e baratos que possam oferecer para os produtores e à população um melhor aproveitamento do fruto da jaqueira. Este trabalho tem por objetivo desenvolver e analisar sensorialmente um produto integral de semente de jaca.

METODOLOGIA:

Para obtenção da farinha de jaca foram retiradas as sementes de uma jaca média, lavadas e cozidas por 25 minutos em seguida levadas ao forno por 30 minutos a temperatura de 295 °C para desidratar e logo após foram trituradas. Na preparação dos biscoitos foi misturado 260g farinha de trigo, 60g da farinha de semente de jaca e 50g de açúcar, adicionou-se um ovo, 50g de margarina, 60ml leite de coco e 60g uvas passa. Os biscoitos foram modelados manualmente e assados no forno a temperatura de 250°C por 15 minutos. A análise sensorial do biscoito foi realizada no laboratório de tecnologia dos alimentos do centro de ciências da saúde na Universidade Federal do Recôncavo da Bahia com 27 voluntários. Foi utilizado o método da escala hedônica, variando de 1 a 9 pontos, tendo como atributos avaliados a aparência, o aroma, o sabor e a crocância. Para o cálculo do valor nutricional utilizou-se como referência a tabela de composição centesimal dos alimentos disponível no site da ANVISA.

RESULTADOS:

A receita utilizada para preparação teve o rendimento de 126 biscoitos, os quais renderam 5 porções de 100g cada. Durante a cocção ocorreu a reação de Maillard conferindo aroma, cor e melhora do sabor. Na análise sensorial observou-se que os quesitos aparência e aroma obtiveram resultados positivos por 51,85% das pessoas que avaliaram o produto as quais optaram pela alternativa gostei muito e gostei, respectivamente. O requisito sabor foi o de maior percentual comparado aos outros quesitos em questão, sendo que 55,55% das pessoas escolheram a opção gostei muito, e 3,7% das pessoas se apresentaram indiferentes. Já o fator crocância foi o que apresentou maior variação entre os resultados obtidos; sendo que 7,41% dos avaliadores preferiram a alternativa desgostei. Quanto a avaliação da aceitação global, esta apresentou resultados muito favoráveis uma vez que as únicas alternativas escolhidas foram: gostei e gostei muito com percentual de 48,15% e 51,85%, respectivamente, apresentado neste caso 100% de aceitação sensorial. Os resultados obtidos mostraram que não

houve predominância negativa em nenhum dos quesitos avaliados. Quanto ao valor nutricional, o produto possui fibras alimentares, mostrando ser uma alternativa para um adequado consumo desse nutriente.

CONCLUSÃO:

O produto desenvolvido atingiu os resultados esperados, se forem examinados os fatores aceitabilidade, valores sensoriais e nutricionais, pois através da análise sensorial, pôde-se perceber que o alimento obteve um considerável índice de aceitação, mostrando ser uma alternativa para um adequado consumo de fibras. Tais verificações permitem a afirmação de que o alimento teria aprovação no mercado contribuindo com o aproveitamento integral dos alimentos, diminuindo desperdícios.

Palavras-chave: Aceitação sensorial , jaqueira, aproveitamento integral.