

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

Elaboração e análise sensorial de beiju de camarão hipossódico.

Valéria Macedo Almeida Camilo ¹

Raquel Larissa Dantas Pereira ²

Joeli Silva de Souza ³

Cristiane Cardoso de Oliveira ⁴

Ediane dos Santos Almeida ⁵

Maria Lúcia Melo Souza ⁶

1. Prof. Mestre - Centro de Ciências da Saúde (CCS) - UFRB - Orientadora.
2. Graduanda do Curso de Nutrição do Centro de Ciências da Saúde - UFRB
3. Graduanda do Curso de Nutrição do Centro de Ciências da Saúde - UFRB
4. Graduanda do Curso de Nutrição do Centro de Ciências da Saúde - UFRB
5. Graduanda do Curso de Nutrição do Centro de Ciências da Saúde - UFRB
6. Graduanda do Curso de Nutrição do Centro de Ciências da Saúde - UFRB

INTRODUÇÃO:

A hipertensão arterial é um dos maiores problemas de saúde pública da atualidade mundial, sendo considerada como um possível fator para o desenvolvimento de doenças cardiovasculares e de acidentes vasculares cerebrais. Estudos descritos por Carper (1995), indicaram que a restrição do sódio na alimentação reduziu significativamente a pressão alta. Muitos condimentos podem ser utilizados como substitutos do cloreto de sódio em diversas preparações, visto que apresentam propriedades sensoriais que realçam o sabor dos alimentos. Como exemplos desses condimentos pode-se citar o alecrim (*Rosmarinus officinalis*), a noz-moscada (*Myristica fragrans*) e a pimenta-do-reino (*Piper nigrum*). A elaboração de preparações hipossódicas com condimentos permite a retirada do cloreto de sódio sem afetar a palatabilidade, tornando-se possível a continuação do prazer pelos alimentos em indivíduos hipertensos e também nos que buscam se prevenir da hipertensão. Os objetivos foram: elaborar uma preparação hipossódica com condimentos que substituam o cloreto de sódio e verificar a sua aceitabilidade.

METODOLOGIA:

Foram utilizados 318,5g de tomate maduro sem casca e semente, 250g de camarão sem casca e cabeça, 180g de fécula de mandioca hidratada e peneirada, 22g de azeite de oliva extra-virgem, 16g de suco de limão, 10g de alho, 2g de noz-moscada ralada, 1g de alecrim e 1g de pimenta-do-reino; rendimento da receita: 15 porções; porção: 53,44g; valor calórico da porção: 71,22 kcal; quantidade de sódio da porção: 8,29mg. A análise sensorial foi realizada com 30 provadores utilizando-se o método sensorial afetivo com escala hedônica variando de desgostei muitíssimo a gostei muitíssimo e os critérios analisados foram aparência, sabor, textura, aroma e avaliação global. As médias de 1 a 4 são consideradas indesejáveis; 5 indiferente; 6 representa ligeira aceitação, mas não atinge a média 7, a qual é considerada como o valor mínimo para a aceitabilidade; 7 a 9 desejáveis.

RESULTADOS:

O critério aroma obteve média 7,0; sabor média 6,4; textura média 7,37; aparência média 8,03; avaliação global média 7,47. O critério sabor obteve menor média; aroma e textura apresentaram-se dentro da média de aceitação; aparência destacou-se por ter média superior aos demais atributos; o resultado do critério avaliação global pôde ser incluído na média de aceitação geral.

CONCLUSÃO:

O beiju de camarão não obteve média esperada quanto ao sabor. Entretanto, outros critérios permitiram que o

beiju de camarão obtivesse uma aceitabilidade mediana.

Palavras-chave: hipertensão arterial, preparação hipossódica, condimentos.