

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

Avaliação sensorial de cookies com adição da farinha de linhaça

Tarcisio da Silva Costa ¹

Camilla Pimenta Leal Paixão ²

Luana Almeida dos Santos ³

Isadora Balsini Lucio ⁴

1. Discente - Nutrição -CCS □ UFRB - Autor

2. Discente - Nutrição -CCS □ UFRB - Autora

3. Discente - Nutrição -CCS □ UFRB - Autora

4. Prof.a. Dr.a. - Nutrição -CCS □ UFRB - Orientadora

INTRODUÇÃO:

Nos últimos anos muito vem se falando sobre qualidade de vida através de uma alimentação saudável, com isso destacam-se os alimentos ou preparações com propriedades funcionais. Dessa forma a linhaça torna-se uma matéria-prima de destaque para a indústria alimentícia, demonstrando benefícios que podem ser aproveitados na preparação de diferentes tipos de produtos. Sua composição nutricional é basicamente de 28% de fibra alimentar, 41% de lipídeos e 21% de proteína. A incorporação de ingredientes funcionais a produtos de panificação tem crescido muito em função da preocupação com a saúde dos consumidores. De acordo com a ANVISA o alimento sólido é considerado fonte de fibras alimentares, se conter em sua composição um mínimo de 3g de fibras/100g do alimento. O trabalho fundamentou-se em pesquisar um cereal que fosse rico em fibras, facilmente encontrado pelos consumidores e que causasse pouca modificação sensorial quando adicionado a uma preparação. O biscoito tipo □cookie□ foi escolhido devido a vários atrativos e à facilidade de preparação. O objetivo do trabalho foi desenvolver um biscoito tipo □cookie□ enriquecido com linhaça, calcular sua rotulagem nutricional, indicar a embalagem adequada e avaliar sensorialmente a aceitação do biscoito.

METODOLOGIA:

O desenvolvimento e análise sensorial dos cookies foram realizados no Laboratório de Alimentos do CCS/UFRB. Foram desenvolvidas duas amostras de cookies contendo 15% (Amostra 256) e 25% (Amostra 841) de farinha de linhaça em relação às outras farinhas da receita. Para a produção dos cookies os ingredientes (margarina light sem sal, farinha de linhaça, 1 ovo, 2 claras, açúcar, farinha de trigo, chocolate meio amargo, flocos de milho e canela em pó), foram pesados, manipulados, moldados e levados ao forno separadamente para cada amostra. Para o cálculo da rotulagem nutricional utilizou-se a TACO, seguindo as determinações da ANVISA. A análise sensorial foi realizada com 30 provadores, que expressaram a aceitação da aparência, cor, sabor, textura e impressão geral através de uma escala hedônica de 9 pontos. Foram calculadas as médias e considerado aceito o atributo com média maior que 7. O material para a embalagem deve apresentar, principalmente, proteção à umidade e à rancidez.

RESULTADOS:

Os cookies diferiram quanto à cor e textura. A amostra com 25% de linhaça apresentou-se mais escura e textura mais dura em comparação à amostra com 15%. As amostras renderam 42 unidades, sendo que a adição de uma maior quantidade da farinha de linhaça foi suficiente apenas para modificar a textura da massa, além de enriquecer nutricionalmente o produto. Os cookies apresentaram baixo valor calórico, em torno de 150kcal em uma porção de 40g. A quantidade de fibras presente em 100g do produto final foi de 4,4g (amostra 256) e 5,7g (amostra 841). A análise sensorial demonstrou que os cookies diferiram ligeiramente quanto aos atributos: aparência 7,30 e 6,90; sabor 7,63 e 6,36; textura 7,26 e 6,20; odor 6,86 e 6,70 e avaliação global 7,70 e 7,00. A amostra com 25% de linhaça apresentou uma menor aceitação, por parte dos provadores. O atributo sabor foi o

que mais diferiu entre as amostras, sendo a amostra com 15% de linhaça, melhor avaliada. As médias obtidas sugeriram que em relação à avaliação global as preparações foram consideradas aceitas apresentando médias maiores ou iguais a sete 7,70 e 7,00. Os cookies devem ser embalados com polietileno por apresentar melhores características em termos de transparência, melhor barreira contra a luz e qualidade de impressão do rótulo.

CONCLUSÃO:

Os resultados obtidos demonstraram que o tipo do biscoito escolhido contribuiu para o bom desenvolvimento do produto devido à facilidade na sua preparação, e que as duas amostras preparadas foram consideradas fontes de fibra alimentar, pois apresentaram mais de 3g de fibras em 100g do produto. Ambas as amostras foram aceitas sensorialmente, mas houve preferência pela amostra com 15% de farinha de linhaça.

Palavras-chave: Alimentação Saudável, Fibra Alimentar, Biscoito.