

DESENVOLVIMENTO E ANÁLISE SENSORIAL DE ALFAJOR ISENTO DE FARINHA DE TRIGO FONTE DE FIBRAS

Congresso Brasileiro Online de Ciência e Tecnologia de Alimentos, 1ª edição, de 20/09/2021 a 22/09/2021
ISBN dos Anais: 978-65-89908-35-7

ALVES; Julia Bacelar¹, **DRUMOND; Julianna Cuelco de Freitas**², **RIBEIRO; Caroline Geoffroy**³, **AZARA; Cintia Ramos Pereira Azara**⁴, **FERRARI; Jose Lazarino**⁵, **MELLO; Cristiane de Albuquerque**⁶

RESUMO

Introdução/Contextualização: O alfajor pode ser definido como dois ou mais biscoitos, bolachas ou massas assadas, separadas por recheios à base de geleias, doces ou outros, podendo, também, ser revestido de chocolate (ARGENTINA, 2001). É um doce muito popular, principalmente no Uruguai e na Argentina. A procura da população por alimentos funcionais tem aumentado nos dias atuais, o que sugere um mercado promissor para inovação tecnológica de alimentos e a expansão da exportação de produtos brasileiros. Neste sentido, é necessário propor novas versões de produtos típicos regionais, porém mais saudáveis e com potencial de mercado. **Objetivos:** Desenvolver e avaliar a aceitabilidade de um alfajor caseiro (AC) isento de farinha de trigo e fonte de fibras. **Materiais e métodos:** Para elaboração do alfajor (AC) foram utilizados os seguintes ingredientes: leite desnatado (58,0%), chocolate amargo (15,7%), açúcar mascavo (7,5%), ovo de galinha (6,5%), farinha de aveia (5,7%), leite em pó semi-desnatado (3,6%), nozes (1,3%), mel (1,2%), azeite de oliva extra-virgem (0,3%), essência de baunilha (0,2%), canela em pó e sal (0,2%). No teste sensorial participaram 26 provadores não treinados com idade entre 16 e 87 anos. Para verificar se o alfajor (AC) apresentava diferença com relação a um alfajor industrializado (AI) utilizou-se escala hedônica de 5 pontos, variando de um para “nenhuma diferença” a 5 para “extremamente diferente”, segundo metodologia do Instituto Adolfo Lutz (2014). Para verificação da aceitabilidade utilizou-se escala hedônica de 5 pontos, variando de 1 para “detestei” a 5 para “adorei” com relação aos seguintes atributos: sabor, aroma, textura e cor. Para calcular o índice de aceitabilidade (IA) foi utilizado a seguinte expressão: $IA = \frac{\text{nota média obtida pelo produto} \times 100}{\text{pela nota máxima dada ao produto}}$ (DUTSCOSKY, 1996). **Resultados:** Verificou-se diferença entre os produtos, sendo que a formulação AC foi considerada muito diferente com relação ao produto AI. Obtiveram-se para o produto AC, os índices de aceitabilidade: 80,8% sabor, 76% aroma, 79,2% textura e 80,8% cor. E para o produto AI, os índices de aceitabilidade: 85,6% sabor, 76% aroma, 84,8% textura e 89,6% cor. De acordo com os resultados, pode-se dizer que a formulação AC foi bem aceita, pois obteve valores maiores que 70% de índice de DUTSCOSKY (1996). A proposta de desenvolvimento e análise sensorial de um alfajor isento de farinha de trigo e fonte de fibras, fez parte de uma metodologia ativa do Curso de Nutrição para transformar receitas de família em receitas saudáveis, funcionais e com potencial de mercado. **Conclusão:** O alfajor

¹ Centro Universitário Arthur Sá Earp Neto, juli.b.alves97@gmail.com

² Centro Universitário Arthur Sá Earp Neto, juliannadrmond2019@gmail.com

³ Centro Universitário Arthur Sá Earp Neto, carol_geoffroy@yahoo.com.br

⁴ Centro Universitário Arthur Sá Earp Neto, juli.b.alves97@gmail.com

⁵ Centro Universitário Arthur Sá Earp Neto, ferraridavila@uol.com.br

⁶ Centro Universitário Arthur Sá Earp Neto, cristianeamello@globom.com

desenvolvido foi bem aceito pelos provadores, podendo ser uma melhor alternativa para atender as necessidades de produtos que tragam benefícios à saúde. O desenvolvimento da nova formulação equiparada àquela já existente no mercado foi um desafio que garantiu obter conhecimento sobre a análise sensorial e despertar a visão de mercado para o ramo de inovação de alimentos.

PALAVRAS-CHAVE: Alfajor, Análise sensorial, Novos produtos alimentícios