



## **ANÁLISE SENSORIAL DE ROCAMBOLE DE FRANGO FUNCIONAL EM UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO DE GUARAPUAVA - PR**

Congresso Online de Nutrição Clínica Avançada, 2ª edição, de 04/04/2022 a 07/04/2022  
ISBN dos Anais: 978-65-81152-53-6

**GONÇALVES; Leticia Ribeiro <sup>1</sup>, GATTI; Raquel Rosalva <sup>2</sup>, VIEIRA; Renata Léia Demário <sup>3</sup>**

### **RESUMO**

área temática: Nutrição e Alimentos Funcionais As fibras são aliadas no combate às DCNT (Doenças Crônicas não Transmissíveis) sendo encontradas em alimentos in natura e minimamente processados e podem ser adicionadas em preparações doces e salgadas<sup>1,2</sup>. O objetivo do trabalho foi avaliar a aceitação de uma preparação com base de alimento funcional e carne pelos comensais de uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) de Guarapuava-PR. O rocambole foi elaborado com os seguintes ingredientes: Peito de frango 1kg, pimentão amarelo 150g, pimentão vermelho 150g, farinha de trigo 150g, 150g de aveia, 165g ovos, 200g de requeijão, queijo muçarela 250g. Para o preparo inicial, em um liquidificador o peito de frango foi processado e adicionado 3 ovos, cebola, sal e reservado, dividiu-se em três com pesos iguais para elaborar 3 tipos de formulações diferente, a F1 somente utilizando a farinha de aveia, F2 com a porção de 50% de farinha de aveia e 50% de farinha e trigo, e F3 utilizando somente a farinha de trigo. Após, o recheio da mistura dos pimentões picados, requeijão e muçarela, enrolados cada formulação, obteve então 3 rocamboles. Finalizado, foi levado ao forno por 25 minutos à 180°C. Para o teste sensorial participaram 10 provadores não treinados, todas do sexo feminino, funcionárias do local e manipuladoras de alimentos. Para a pesquisa de aceitabilidade foi entregue aos comensais a amostra e uma ficha contendo atributos aparência, cor, sabor, aroma, textura. Os dados foram analisados através da média de notas dadas à cada formulação por atributo. Onde a F3, permanece com a melhor nota em todos os atributos, média de 7,46, a F2 por sua vez, recebeu a menor média de nota em todos os atributos com média de 6,68. Já a F1, recebeu a segunda média de nota mais alta em todos os atributos, com média de 7,04. Dado relevante, uma vez, que a preferência dos provadores em relação a uma formulação com mistura de farinhas e de uma apenas, prevalece a que é acrescida de apenas 1 tipo, no caso a aquela que continha aveia. A aparência, cor e aroma da F1 e F3 são próximas, porém quanto a textura e sabor, nesses itens avaliados na F1, a média de notas é menor devido ao uso da aveia, que exposta ao calor confere uma textura mais rígida<sup>3</sup>. Baseado nos resultados, considera-se que acrescentar a farinha de aveia a preparação do rocambole é bem aceita, e que a partir de uma nova

<sup>1</sup> Universidade Estadual do centro oeste , leticiariibeirogoncalves@outlook.com

<sup>2</sup> Universidade Estadual do centro oeste , ragatti24@gmail.com

<sup>3</sup> Universidade Estadual do centro oeste , rdemario@unicentro.br

análise sensorial com mais provadores, é uma opção de preparação que pode vir a ser incluída na unidade. resumo - sem apresentação

**PALAVRAS-CHAVE:** Alimento funcional, Fibra alimentar