

## **ELABORAÇÃO E ANÁLISE SENSORIAL DO PÃO DE BATATA COM REDUÇÃO PARCIAL DE SÓDIO E ADIÇÃO DE ORÉGANO**

Congresso Brasileiro On-line de Comportamento Alimentar, Alimentação e Saúde, 3ª edição, de 26/04/2021 a 29/04/2021  
ISBN dos Anais: 978-65-86861-99-0

**DINIZ; Mykael Italo Cantanhede Diniz <sup>1</sup>, BRITO; Maria das Dores Ramos Brito <sup>2</sup>, PIEDADE; Luciane Araújo Piedade <sup>3</sup>**

### **RESUMO**

Introdução: O pão é um produto bastante popular no Brasil, consumido na forma de lanche ou mesmo junto com as refeições, tendo como ingrediente importante na formulação dos pães, o sal, em geral, realça o sabor do alimento. Objetivo: Objetivou-se elaborar e avaliar, sensorialmente, o pão de Batata com redução parcial de sódio e adição de orégano, essa nova preparação reduzida em seu teor de sódio, pode ajudar na melhoria da qualidade de vida dos portadores de hipertensão, trazendo uma maior diversidade de alimento saudável para o dia a dia. Metodologia: A pesquisa foi realizada no Laboratório de Técnica e Dietética da Faculdade Estácio de São Luís, com idade entre 18 e 30 anos, de ambos os sexos, escolhidos aleatoriamente que aceitaram participar da pesquisa e concordaram em assinar o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido, onde foram excluídos da análise alunos portadores de intolerância a glúten e lactose. Foram preparadas duas amostras do produto, contendo 231 amostras Hipossódicas e 232 amostras Normossódica. A avaliação sensorial contou com a participação de 43 julgadores não treinados, e as médias dos atributos referentes à preferência da amostra avaliada foram complementadas pela análise estatística descritiva. Foi utilizada a escala hedônica durante a pesquisa, análise alunos portadores de intolerância a glúten e lactose. Para análise sensorial utilizou-se a Escala Hedônica aplicada após a degustação das amostras, onde os avaliadores receberam uma ficha e avaliaram de acordo com o teste sensorial Escala Hedônicos, os atributos: aparência, sabor, textura, cor, aroma e aspecto Global e foram discutidos os atributos aspecto global sabor e aparência. O processo de análise dos provadores e os termos e fichas preenchidos foi feito o levantamento dos dados e transferidos para a Microsoft Excel 2010, colocados em tabelas e gráficos, foram discutidos apenas os atributos destacados pelos participantes. Observou-se, na análise sensorial, que através da escala hedônica a amostra 231 do pão de batata com adição de orégano, foi mais bem avaliada pelos julgadores obtendo 70% de votos. Resultado: O atributo sabor os resultados obtidos para a mesma característica foi 21% para amostra 231 e 19% para a amostra 232; em relação à textura, a amostra 231 obteve 19% e a amostra 232 obteve 14%, o atributo aroma para amostra 231 representa 30% em relação a 28% da amostra 232; o atributo cor para o pão de batata, amostra 231 obteve menor porcentagem 33% em relação à amostra 232 que obteve 35%, entretanto ao atributo avaliado aspecto global para amostra 231 pão hipossódico

<sup>1</sup> Instituto Federal do Maranhão - IFMA, mykael\_diniz@hotmail.com

<sup>2</sup> Instituto Federal do Maranhão - IFMA, mary\_rbrito@hotmail.com

<sup>3</sup> Universidade Gama Filho, lucianepiedade@yahoo.com.br

com adição de orégano, recebeu 40% da indicação dos avaliadores em comparação ao pão normossódico amostra 232 que obteve 33%. Considerações finais: Analisando as condições do presente trabalho, pode ser concluído que o pão hipossódico desenvolvido e testado é uma preparação com características semelhantes ao pão normossódico, tendo sido aceito pelos provadores nos quesitos (sabor e aspecto global), em contrapartida o pão normossódico teve maior desempenho em sua aparência, podendo, entretanto ainda ser aperfeiçoado no seu sabor. Eixo temático: Educação Alimentar e Nutricional

**PALAVRAS-CHAVE:** Pão de Batata, Análise Sensorial, Escala Hedônica

<sup>1</sup> Instituto Federal do Maranhão - IFMA, mykael\_diniz@hotmail.com

<sup>2</sup> Instituto Federal do Maranhão - IFMA, mary\_rbrito@hotmail.com

<sup>3</sup> Universidade Gama Filho, lucianepiedade@yahoo.com.br