



ACEITABILIDADE DE PÃO DE BATATA DOCE SEM GLÚTEN

LOZANO, Caroline Kerpel¹ (caroline_kerpel@outlook.com); **SILVA, Paloma Freitas**² (pallu_freitas@hotmail.com); **FREITAS, Vanessa Silva**³ (vanesil.freitas@hotmail.com); **MAGALHÃES, Angélica Margarete**⁴ (angelicamagalhaes@ufgd.edu.br)

¹Discente do curso de Nutrição da UFGD – Dourados;

²Discente do curso de Nutrição da UFGD – Dourados;

³Discente do curso de Nutrição da UFGD – Dourados;

⁴Docente do curso de Nutrição da UFGD – Dourados;

Alimentos para Fins Especiais são uma crescente demanda de consumidores com necessidades específicas tais como celíacos, intolerantes a lactose e outros. O desenvolvimento de produtos alinhados a essa demanda pode representar uma fatia de mercado para Agroindústrias Familiares Rurais, o que requer pesquisa e subsequente transferência de conhecimento. Nesse sentido este estudo teve como objetivo desenvolver uma formulação de pão a base de batata doce e farinha de arroz sem glúten e verificar a aceitabilidade. Trata-se de uma pesquisa experimental realizada no Laboratório de Ensino, Pesquisa e Extensão em Alimentos e Sustentabilidade (LEPEAS/UFGD), com procedimento de técnica dietética, baseada em tentativa-e-erro no intuito de desenvolver um pão com aspecto e sabor agradáveis e isento de glúten. A formulação do pão incluiu: farinha de arroz, batata doce crua, polvilho de mandioca, óleo, fermento biológico, sal, açúcar e água. Após a padronização a preparação foi servida a um grupo de voluntários que concordaram em participar. Essa etapa foi previamente aprovada pelo comitê de ética em pesquisa com seres humanos da Universidade Federal da Grande Dourados, conforme protocolo 16.27811/2016. Para verificação de aceitação foi utilizada Escala Hedônica Facial de cinco pontos e quatro variáveis sendo os pontos equivalentes a: 0%, 25%, 50%, 75% e 100% de aceitabilidade e as variáveis relativas à cor, aroma, sabor e textura. Participaram da pesquisa 39 voluntários, que atribuíram à aceitabilidade média de 80,76% para cor; 67,10% para aroma; 61,53 % para sabor e 56,41% para textura, que representa a aceitabilidade global media de 66,45%. Considerando-se que os parâmetros determinados pela literatura para aprovação de produto alimentício devem ser, em relação a aceitabilidade global media de, no mínimo 70% e nenhuma das variáveis pode ter valor inferior a 70% de aceitabilidade. Concluindo, a preparação não foi aprovada de acordo com os critérios estabelecidos pela literatura e, o experimento devera ser replicado com modificações que possam melhorar o aroma, o sabor e a textura, uma vez que a variável cor foi aprovada, pois atendeu aos parâmetros. Sugere-se que na nova preparação sejam adicionados ingredientes tais como leite sem lactose e/ou ovo, seguido de repetição da análise sensorial.

Palavras-chave: Alimentos para Fins Especiais, Agroindústrias Familiares Rurais, Escala Hedônica Facial.

Agradecimentos: Ao Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico (CNPq), UFGD, PROPP/UFGD e PROEX/UFGD.