

PESQUISA - FAEN

**ELABORAÇÃO E CARACTERIZAÇÃO DE BOLO DE BANANA VEGANO,
SEM GLÚTEN E SEM AÇÚCAR ADICIONADO**

Guthierrys Silva Costa (guthierryssilvacosta@gmail.com)

Caroline Pereira Moura Aranha (carolinearanha@ufgd.edu.br)

É de suma importância a inserção de novos produtos no mercado que atendam às necessidades do público que busca benefícios à saúde a partir de mudanças em seus hábitos alimentares, como o veganismo, e até mesmo de portadores de patologias específicas, como por exemplo, a doença celíaca. O objetivo deste estudo foi elaborar e caracterizar bolo de banana vegano, sem glúten e açúcar adicionado, avaliando a massa e a altura antes e após cocção, cor instrumental, atividade de água (A_w), força de cisalhamento (FC), perfil de textura (TPA), e também, realizar pesquisa de mercado virtual. Os bolos foram feitos utilizando diferentes proporções de farinha de aveia e farinha de arroz em substituição à farinha de trigo e com açúcar naturalmente presente na banana. Foram feitas quatro formulações: formulação 1 (F1 - 100% farinha de trigo), formulação 2 (F2 - 50% farinha de aveia, 50% farinha de arroz), formulação 3 (F3 - 25% farinha de aveia, 75% farinha de arroz) e formulação 4 (F4 - 75% farinha de aveia, 25% farinha de arroz). Em relação à massa e altura antes e após cocção, os bolos apresentaram uma notável redução de massa e um aumento de altura. As formulações F2, F3 e F4 demonstraram A_w maior que 0,91, indicando maior umidade, o que pode ser benéfico para a textura final do produto. As amostras ficaram localizadas no espaço LCh^o no quadrante b^* do vermelho para o amarelo, resultando em uma cor marrom clara, atrativa ao

consumidor. Em relação à FC, a amostra F1 apresentou maior valor, sugerindo uma estrutura mais firme. A dureza e resiliência não apresentaram diferença significativa entre si, enquanto o uso de farinha de arroz e aveia diminuiu os valores de elasticidade, coesividade e mastigabilidade. Em relação a pesquisa mercadológica os respondentes eram de mulheres, com idade entre 26 e 35 anos, se eram adeptos a cultura vegana, não tinha restrição a glúten, consomem produtos sem açúcar pelo menos 1 vez ao mês e estão dispostos a consumir um bolo de banana vegano, sem glúten e açúcar adicionado. Foi possível desenvolver um bolo vegano sem glúten e açúcar adicionado utilizando farinha de aveia, farinha de arroz e banana como fonte natural de açúcar, tendo assim um produto de valor nutricional agregado e com excelentes características tecnológicas e físicas.

Agradecimentos: Este trabalho foi realizado com o apoio da FUNDECT - Fundação de Apoio ao Desenvolvimento do Ensino, Ciência e Tecnologia do Estado de Mato Grosso do Sul.

Palavras-chave: doença celíaca; hábitos alimentares; análise de textura.