

ANÁLISE SENSORIAL DE TRUFAS DE CHOCOLATE UTILIZANDO ALIMENTOS FUNCIONAIS NA CONFEÇÃO DOS RECHEIOS

OLIVEIRA, Janaine Carolina Melo
LOCATELLI, Karyna Maria de Mello

Introdução: Os alimentos funcionais são aqueles que produzem efeitos nos seres humanos prevenindo contra doenças crônico-degenerativas. Tais efeitos se dão pela presença de componentes. Estudos comprovam que a linhaça pode reduzir o surgimento de doenças e também reduzir níveis de colesterol sanguíneo. O interesse pela aveia tem aumentado por possuir compostos nutricionais que previnem contra doenças e reduzem colesterol sanguíneo. A uva roxa apresenta em sua casca o resveratrol que auxilia na diminuição da formação de aterosclerose. Assim, o objetivo do trabalho foi avaliar a aceitabilidade das trufas, a preferência entre elas e a intenção de compra.

Materiais e métodos: Foi preparada uma massa base para os três tipos de trufa, depois acrescentado separadamente os alimentos ditos funcionais, a aveia, a uva e a linhaça. Foram requisitados provadores não treinados, escolhidos aleatoriamente, que foram encaminhados ao Laboratório de Técnica Dietética da Faculdade de Ciências da Saúde, onde foram orientados a degustares cada trufa separadamente. As amostras foram identificadas como A, B e C, sendo trufas de aveia, uva e linhaça, respectivamente. Através do método da análise sensorial quantitativa foi utilizada a escala hedônica de cinco pontos observando aparência, cor, sabor, aroma e textura. Após a obtenção dos dados estes foram avaliados estatisticamente de acordo com as fichas de resposta preenchidas pelos avaliadores e a escala nominal, que foi transformado em valores numéricos de acordo com os cinco pontos da escala hedônica e representado graficamente para análise dos resultados. O presente trabalho foi aprovado pelo comitê de ética do UNIPAM pelo protocolo nº 167/09.

Resultados e discussão: Participaram do trabalho 60 provadores não-treinados, sendo 43 (86%) do sexo feminino e 7 (14%) do sexo masculino. Em relação à amostra A 47 (78%) relataram que gostaram muito, 10 (17%) gostaram, 1 (2%) não gostaram e nem desgostaram e 2 (3%) desgostaram da amostra. Em relação à amostra B 24 (40%) relataram que gostaram muito, 32 (53%) gostaram, 3 (5%) não gostaram e nem desgostaram e 1 (2%) desgostaram muito da amostra. Em relação à amostra C 22 (37%) relataram que gostaram muito, 20 (33%) gostaram, 13 (22%) não gostaram e nem desgostaram e 4 (8%) desgostaram da amostra. A maior aceitação pelas trufas da amostra A corrobora com a idéia de Salinas, 2002 que justifica a grande aceitação pela aveia, devido seu aroma e sabor suaves. Com relação à amostra B não há relatos de estudos sobre aceitação ou compra de produtos utilizando uva, talvez pelo hábito das pessoas de consumi-la in natura ou uvas passas. A intenção de compra de um novo produto é influenciada pela aparência, sabor e textura. No estudo percebeu-se que a intenção de compra foi maior para a trufa de aveia, o que corrobora com a aceitabilidade desta trufa que também foi maior.

Conclusão: Este estudo comprova que há diferentes formas de preparar produtos alimentícios utilizando alimentos saudáveis e que vão trazer algum benefício para a saúde, além de ter ocorrido uma boa aceitação com relação aos mesmos.

Palavras-chave: alimento funcional, aveia, linhaça, uva.