

DESENVOLVIMENTO E ANÁLISE DE ACEITABILIDADE DE BISCOITO TIPO COOKIE ISENTO DE GLÚTEN

Lucas Gomes Costa (UNIVERSIDADE TUIUTI DO PARANÁ), Thassio De Souza Moreno (UNIVERSIDADE TUIUTI DO PARANÁ), Paula Mattanna (UNIVERSIDADE TUIUTI DO PARANÁ); E-mail: thassiomoreno@gmail.com

A doença celíaca (DC), também conhecida como enteropatia sensível ao glúten, caracteriza-se por uma doença inflamatória do intestino delgado que resulta em uma resposta autoimune inapropriada. A procura por alimentos isentos de glúten sensorialmente mais agradáveis e o alto custo são os grandes obstáculos que o portador de doença celíaca encontra em relação a sua dieta. Apesar de uma maior variedade de produtos, o desenvolvimento de alimentos com características sensoriais mais agradáveis ainda é necessário. Diante disso o objetivo desse estudo foi desenvolver uma formulação de biscoito tipo cookie que se assemelhasse sensorialmente a biscoitos elaborados com farinha de trigo e analisá-lo sensorialmente. Para isso foram testados hidrocolóides (gelatina e pectina) em diferentes misturas e proporções para melhoria das características da massa. Para o desenvolvimento dos biscoitos todos os ingredientes (farinha de arroz, açúcar mascavo e branco, gotas de chocolate, bicarbonato, gelatina, pectina, fermento em pó, essência de baunilha e sal) foram pesados de maneira individual e posteriormente misturados. Após, foram submetidos a 24 h de refrigeração em geladeira. No final das 24 h a massa foi pesada em porções individuais de 30 g e moldadas em formato circular e então assados por cerca de 8 minutos. Após, os biscoitos foram deixados em temperatura ambiente para que ocorresse seu resfriamento, e foram mantidos à temperatura ambiente até o momento da análise sensorial, que ocorreu no mesmo dia da elaboração dos mesmos. Para análise da aceitação da amostra foram aplicados testes afetivos de aceitação (com utilização de escala hedônica estruturada de 9 pontos, utilizando-se os atributos de cor, odor, sabor, textura e aparência geral) e intenção de compra, além da elaboração da informação nutricional do biscoito. O resultado da análise, mostrou que o biscoito foi sensorialmente aceito já que o índice de aceitação geral foi de 89,96 %, valor acima do recomendado segundo a literatura para aceitação de produtos que é de 70 %. Além disso a média geral para intenção de compra dos consumidores foi de 91,4 %. Com base nos resultados encontrados nesse estudo, é possível afirmar que o uso de hidrocolóides e o avanço das

técnicas possibilitou o desenvolvimento de um biscoito isento de glúten que se aproximasse das características sensoriais dos biscoitos elaborados com farinha de trigo. A formulação dos biscoitos é sensorialmente viável e atende à necessidade dos portadores de doença celíaca que buscam por uma demanda maior de produtos.

Palavras-chave: cookie, análise sensorial, aceitabilidade, sem glúten