

AVALIAÇÃO SENSORIAL DE BOLOS SEM GLÚTEN PREPARADOS COM FARINHA DE PINHÃO

Monica Ikeda (UFPR), Rosemary Hoffmann Ribani (UFPR), Rossana Catie Bueno De Godoy (EMBRAPA FLORESTAS); E-mail: monica.ikeda@yahoo.com.br

Devido à necessidade presente na dieta de celíacos, buscaram-se alternativas capazes de suprir a restrição do glúten. Nesse sentido, o presente trabalho avaliou a aceitação sensorial, a textura e a intenção de compra de bolos sem glúten, preparados com pré-mistura de farinha de arroz e farinha de pinhão em diferentes proporções. A inserção do pinhão em alimentos industrializados é uma proposta para promover a utilização da semente proveniente da *Araucaria angustifolia*, valorizando esta que se encontra em risco de extinção, além de estabelecer um produto com propriedades estruturais e sensoriais à dieta de celíacos. As proporções das farinhas presentes nas pré-misturas foram determinadas pelo planejamento experimental simplex centroid, onde utilizou-se pontos máximos em 100 % e 50 %, e pontos mínimos em 50 % e 0 % das farinhas de arroz e pinhão, respectivamente. A avaliação dos bolos foi baseada na escala hedônica de 9 pontos e os dados estruturais foram obtidos a partir da correlação do produto ideal para o atributo de textura. A visualização dos resultados foi disposta por meio de gráficos, que ilustram, além dos dados de perfil, as informações da escala do ideal, intenção de compra e parâmetros de aceitação dos consumidores sobre os produtos finais. As informações referentes à aceitação global, avaliadas pela Análise de Componentes Principais (ACP), possibilitaram realizar a leitura dos dados agrupando as respostas tanto das amostras quanto dos consumidores. Dentre as informações resultantes, foi possível identificar que o sabor é o parâmetro mais buscado para o bolo, onde a característica de preço resultou no ponto de menor importância para a aquisição desse produto. Em relação à estrutura do produto, a amostra contendo a proporção de 37,5 % de farinha de pinhão apresentou alto índice de aceitação para o consumo, referida como amostra com menor característica de esfarelar-se frente ao bolo modelo, contendo apenas farinha de arroz, esses dados permitem afirmar que a inserção de farinha de pinhão é capaz de reduzir sensorialmente a tendência de o produto esfarelar-se. Nos resultados obtidos na avaliação de intenção de compra, os consumidores indicaram como possível a aquisição do produto para todas as amostras. Por fim, na verificação global, observou-se que a farinha de pinhão adicionada na pré-mistura de

bolos, na proporção entre 25 a 37,5 %, melhorou a aceitação dos produtos pelos provadores. Dessa forma, o estudo viabilizou a inclusão de farinha de pinhão para o preparo de pré-mistura de bolo sem glúten.

Palavras-chave: sensorial, pinhão, bolo, intolerância ao glúten