



Evento	Salão UFRGS 2014: SIC - XXVI SALÃO DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA DA UFRGS
Ano	2014
Local	Porto Alegre
Título	Análise sensorial de biscoitos recheados elaborados com farinha de alfarroba como alternativa para substituição do cacau
Autor	JÉSSICA DE OLIVEIRA SAUDADES
Orientador	VIVIANI RUFFO DE OLIVEIRA

O objetivo deste estudo foi elaborar e analisar sensorialmente diferentes formulações de biscoitos recheados elaborados com alfarroba em pó como substituta do cacau. Após testes preliminares, foram elaboradas três formulações: biscoito recheado de alfarroba, biscoito recheado de alfarroba com soja e biscoito recheado de cacau. A farinha de alfarroba foi concedida pela empresa que a produz - Carob House e os demais ingredientes da formulação foram obtidos em estabelecimentos comerciais de Porto Alegre. As formulações dos biscoitos recheados e as análises físicas foram desenvolvidas no Laboratório de Técnica Dietética do curso de Nutrição, na Faculdade de Medicina (FAMED) da Universidade Federal do Rio Grande do Sul (UFRGS). Todos os biscoitos e recheios foram preparados com procedimento padronizado, seguindo mesma ordem de adição de ingredientes, bem como mesmos utensílios e equipamentos. Os ingredientes foram adicionados até tornarem-se homogêneos, formando a massa, que descansou por 20 minutos em temperatura ambiente e foi esticada com rolo de PVC, cortada em diâmetro de 4 cm e assada em 180°C por 10 minutos. Para a análise sensorial, 48 avaliadores não treinados analisaram a aceitabilidade e intenção de compra. Essa etapa somente foi realizada após aprovação do Comitê de Ética em Pesquisa da instituição com entrega de Termo de Consentimento Livre e Esclarecido para cada avaliador. A aceitação de cada formulação foi avaliada através de escala hedônica estruturada de nove pontos e a intenção de compra através de escala de cinco pontos. A análise estatística dos resultados foi realizada por meio do teste de Tukey, com nível de significância de 5% no software estatístico ESTAT[®] versão 2.0. Na análise sensorial, os atributos aparência, textura, sabor, aceitação global, assim como a intenção de compra não mostraram diferença estatística significativa ($p > 0,05$) entre as formulações, apenas o atributo cor apresentou diferença estatística significativa ($p < 0,05$) para o biscoito recheado de cacau. Desta forma, concluí-se que os biscoitos recheados de alfarroba e de alfarroba com soja mantêm as características sensorial e nutricional, quando comparada ao biscoito recheado de cacau, sendo uma alternativa de consumo para pessoas alérgicas ao cacau.