

SALÃO DE
INICIAÇÃO CIENTÍFICA
XXIX SIC
**UFRGS**
PROPESQ



múltipla 
UNIVERSIDADE
inovadora  inspiradora

Evento	Salão UFRGS 2017: SIC - XXIX SALÃO DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA DA UFRGS
Ano	2017
Local	Campus do Vale
Título	COMPARAÇÃO DE ACEITABILIDADE DE FORMULAÇÕES DE PRODUTO VEGANO ENRIQUECIDOS COM FARINHA DE SEMENTE DE UVA E FARINHA DE CASCA DE UVA
Autor	TATIANA GODOY DOS SANTOS
Orientador	BRUNA MARA POSTINGHER

COMPARAÇÃO DE ACEITABILIDADE DE FORMULAÇÕES DE PRODUTOS VEGANOS ENRIQUECIDOS COM FARINHA DE SEMENTE DE UVA E FARINHA DE CASCA DE UVA.

Tatiana Godoy dos Santos, Bruna Mara Postinger - Faculdade Cenecista de Bento Gonçalves/RS

A uva apresenta diversas substâncias relacionadas a importantes atividades biológicas, dentre elas, os polifenóis. Após o processamento da uva, para produção de suco, grande parte da fruta torna-se resíduo que poderá ser descartado incorretamente. A partir desse resíduo a farinha de semente de uva e farinha de casca de uva são produzidas, com o intuito de agregar valor nutricional ao produto final aos quais são adicionadas, visto que tem alto teor de compostos de fibras e antioxidantes. Atualmente, a sociedade encontra-se em um processo de retorno às suas origens, resgatando valores como o prazer à mesa e o respeito à alimentação. Desta forma, torna-se importante explorar subprodutos de vinícolas, permitindo assim agregar valor ao resíduo industrial orgânico, contribuindo com o meio ambiente e com a saúde dos consumidores. Nesse sentido, o trabalho propôs o desenvolvimento de produtos alimentícios tipo almôndegas orgânicas à base de batata doce enriquecidos com farinha de semente de uva ou farinha de casca de uva, bem como analisar a aceitabilidade sensorial, intenção de compra e preferência dos produtos. Foram utilizadas, como matérias-primas, batata doce (*Ipomoea batatas*) (92,17%), proveniente da agricultura orgânica, farinha de linhaça dourada (*Linum usitatissimum L.*) (4,61%) e sal de ervas (0,92%). As almôndegas foram moldadas e padronizadas com, aproximadamente, 20 gramas cada unidade, sendo empanadas em farinha de linhaça dourada, de modo que não fosse possível constatar diferenças visuais entre os dois produtos, e colocadas em forno pré-aquecido a 150 °C por 20 minutos. Foram obtidas duas formulações, as quais foram denominadas FS (adição de 2,3% farinha de semente de uva) e FC (adição de 2,3% farinha de casca de uva). Foi aplicado um questionário quantitativo-descritivo com uma amostra de conveniência composta por 49 provadores que foram submetidos a um teste afetivo de aceitabilidade avaliando atributos de cor, textura, sabor e aparência (escala hedônica de 9 pontos). A composição nutricional dos produtos elaborados foi calculada através de tabela de composição química validada e dados informados pelo fabricante das farinhas, sendo avaliados os seguintes nutrientes: carboidratos, fibra alimentar total, gordura saturada, gordura *trans*, gordura total, proteína e valor calórico, além da análise dos antioxidantes resveratrol, epicatequina, catequina, rutina, ácido clorogênico, ácido gálico e quercetina. Os avaliadores expressaram sua vontade de comprar o produto através de escala de intenção de compra estruturada verbal, marcando a opção “sim” ou “não” para cada amostra avaliada, além disso, indicaram a amostra preferida. Para a análise estatística, foi realizada a avaliação descritiva e frequência e percentual para variáveis categóricas. Na comparação de médias entre grupos foi aplicado o teste t pareado de Student e, para análise das frequências, o teste do χ^2 , (5% de significância). O trabalho foi aprovado por comitê de Ética em Pesquisa. Obtiveram-se produtos com baixo teor de gorduras totais, não contendo gorduras saturadas, *trans* e colesterol, com baixo teor de sódio, além de apresentar alto conteúdo de fibras alimentares e presença dos antioxidantes avaliados. Na análise sensorial 84,65% dos provadores indicaram médias de índice de aceitação superior a 7 (gostei regularmente) para a amostra FS e 80,1% para a amostra FC, indicando o grande potencial da adição dos subprodutos do suco de uva. As almôndegas obtiveram boa aceitação em todos os atributos, sendo o produto enriquecido com farinha de semente de uva o mais aceito organolepticamente (média=7,61), sendo que o produto enriquecido com farinha de casca de uva obteve média=7,37. Na avaliação da intenção de compra, verificou-se que 89,8% (n=44) dos avaliadores referiram que comprariam a amostra FS e 65,3% (n=32) comprariam a amostra FC. Já na análise da preferência entre as amostras, 59,2% (n=29) preferiram a amostra FS. Os resultados obtidos demonstram aceitação, pelos julgadores, dentre todos os atributos avaliados, tornando-os com viabilidade comercial.