



Universidade: presente!

UFRGS
PROPESQ



XXXI SIC

21. 25. OUTUBRO • CAMPUS DO VALE

AValiação SENSORIAL de Pães SEM GLÚTEN COM AVALIADORES NÃO CELÍACOS E CELÍACOS ELABORADOS a PARTIR de PROTEÍNA do SORO do leite

Deise Vitória Farias¹; Prof. Viviani Ruffo de Oliveira¹
¹Universidade Federal do Rio Grande do Sul

INTRODUÇÃO

DC

Doença
Celiaca



resulta da interação entre consumo de glúten, fatores genéticos, imunológicos e ambientais



Alimentos sem glúten:

- Oferta baixa
- Sensorialmente restritos
- Dieta monótona
- Alto custo

A busca por alternativas que contenham alta qualidade sensorial exige pesquisas de novos ingredientes.

Proteínas do leite:

- propriedades nutritivas
- tecnológicas
- funcionais



proporciona solubilidade, absorção e retenção de água e gordura, capacidade emulsificante e espumante, estabilidade, geleificação e melhoria nas propriedades sensoriais e na aceitação de produtos.

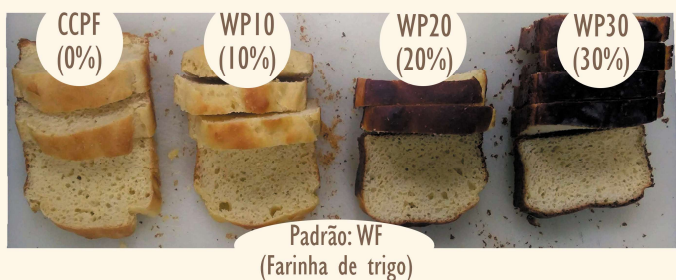
OBJETIVO

Avaliar a aceitabilidade e a intenção de compra de pães desenvolvidas com avaliadores não celiacos e celiacos.



MATERIAIS E MÉTODOS

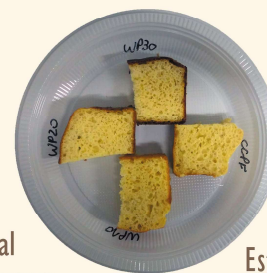
Pré-aquecido a 220° por 20min ⌚ Assado a 220° por 15min



Amostras submetidas a análise sensorial e intenção de compra no Laboratório de Técnica Dietética FAMED/UFRGS.

Avaliaram:

- Aparência
- Textura
- Sabor
- Odor
- Cor
- Aceitação global
- Intenção de compra



Grupo dia 01:
54 avaliadores
não celiacos

Grupo dia 02:
11 avaliadores
celíacos

Este estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética da UFRGS sob CAAE: 79733717.1.0000.5347.

RESULTADOS

Aparência: WF, WPI0 e WP20 apresentaram diferença estatística significativa entre o CCPF. CCPF e WP30 obtiveram uma média satisfatória, acima de 6,0.

Textura e odor: não houve diferença significativa entre WF e WPI0 e WP20.

Sabor: há similaridade entre WF (7.24) e WP20 (6.50), contudo demonstram diferença estatística significativa ($p > 0,05$) para os demais tratamentos.

Aceitação global e intenção de compra: Cenário repetido em relação aos resultados anteriores.

Análise sensorial: celiacos - não houve diferença estatística entre os tratamentos para nenhum atributo.

CONCLUSÃO



O uso de proteína do soro do leite foi viável, agradável, aceitável e favorável na elaboração dos pães como alternativa alimentar para celiacos/não celiacos. WP20 demonstrou ser a formulação mais promissora em qualidade tecnológica, nutricional e sensorial.

APÓIO:

