

Utilização de soja e quinoa para a elaboração de biscoitos funcionais com e sem glúten.

Glaciela C. R. da Silva Scherer (1), Aline O. Garcia (2), Katumi Yotsuyanagi (3), Fernanda Hart Weber (4)

(1,4) Universidade Estadual do Rio Grande do Sul/Unidade de Três Passos-RS.

(2, 3) Instituto de Tecnologia de Alimentos/ Campinas-SP

(1) glaciela-scherer@uergs.edu.br

Resumo

No presente estudo foram elaborados *Cookies* com e sem glúten adicionados de soja e quinoa. Foi realizada Análise Sensorial através de Teste de Aceitação com 100 provadores não treinados. Com relação à aceitabilidade, os *cookies* obtiveram médias ligeiramente superiores a “gostei moderadamente” na escala utilizada e não diferiram estatisticamente entre si ao nível de erro de 5% ($p < 0,05$) para todos os atributos avaliados, exceto para o sabor. O *cookie* sem glúten obteve média correspondente a “gostei muito” quanto ao sabor, sendo mais aceita ($p < 0,05$) do que o *cookie* com glúten, com média próxima ao que corresponde à “gostei moderadamente”.

Material e Métodos

Cookies sem glúten.

Para a elaboração de *cookies* sem glúten foram utilizados os seguintes ingredientes: farinha de quinoa, farinha de arroz, açúcar cristal, ovos, óleo de soja, fermento químico e canela. A formulação do *cookie* utilizada foi desenvolvida por CORREA 2010, com as seguintes adaptações: diminuição de 25% na quantidade de açúcar e utilização somente da castanha do Pará, na proporção de 2/3 de xícara, as nozes foram suprimidas.

Cookies com glúten.

Para a elaboração do *cookie* com glúten foram utilizados os seguintes ingredientes: farinha de trigo, farinha de soja, farinha de aveia, margarina, açúcar mascavo, açúcar de baunilha, fermento químico, coco ralado, leite, ovos e sal.

Análise sensorial

Nesta fase foi usado como método afetivo o teste de aceitabilidade. O teste foi aplicado em 100 alunos e professores do Instituto Estadual de Educação Érico Veríssimo de Três Passos, sem restrição quanto ao sexo, idade e frequência de consumo, das classes sociais A/B/C, segundo o Critério Padrão de Classificação Econômica Brasil 2008 (ABEP,2007)¹.

As amostras foram avaliadas quanto à aceitabilidade do produto de modo geral e em particular da aparência, aroma, sabor, textura e impressão global, por meio de escalas hedônicas de nove pontos (9=gostei extremamente, 5=não gostei nem desgostei e 1= desgostei extremamente). Os dados relativos às escalas utilizadas foram submetidos ao teste de Tukey para comparação de médias.

Resultados e Discussão

Os resultados médios obtidos no teste de aceitabilidade do produto de modo global, e em particular quanto à aparência, ao aroma, ao sabor e à textura são apresentados na Tabela 1. Para facilidade de visualização, na Figura são apresentadas as distribuições em frequência dos valores da escala atribuídos pelos consumidores aos produtos quanto à aceitabilidade da aparência, do aroma, do sabor, da textura e a impressão de modo global.

Tabela 1. Resultados obtidos no teste para avaliação da aceitabilidade do produto quanto à aparência, aroma, sabor, textura e a impressão de modo global das amostras*.

	aparência	sabor	aroma	sabor	textura	imp.global
amostra 1 com glúten	7,0 ± 1,2 a	7,3 ± 1,3 a	7,1 ± 1,6 b	7,4 ± 1,4 a	7,2 ± 1,3 a	
amostra 2 sem glúten	7,1 ± 1,3 a	7,4 ± 1,3 a	7,9 ± 1,3 a	7,2 ± 1,3 a	7,4 ± 1,2 a	
dms	0,34	0,37	0,41	0,39	0,36	

* Resultado expresso como média ± desvio-padrão entre 100 avaliações por amostra.

D.M.S.: Diferença mínima significativa ao nível de erro de 5% (Teste de Tukey). Para cada atributo (coluna), valores seguidos de letras iguais não diferem estatisticamente entre si ao nível de erro de 5%.

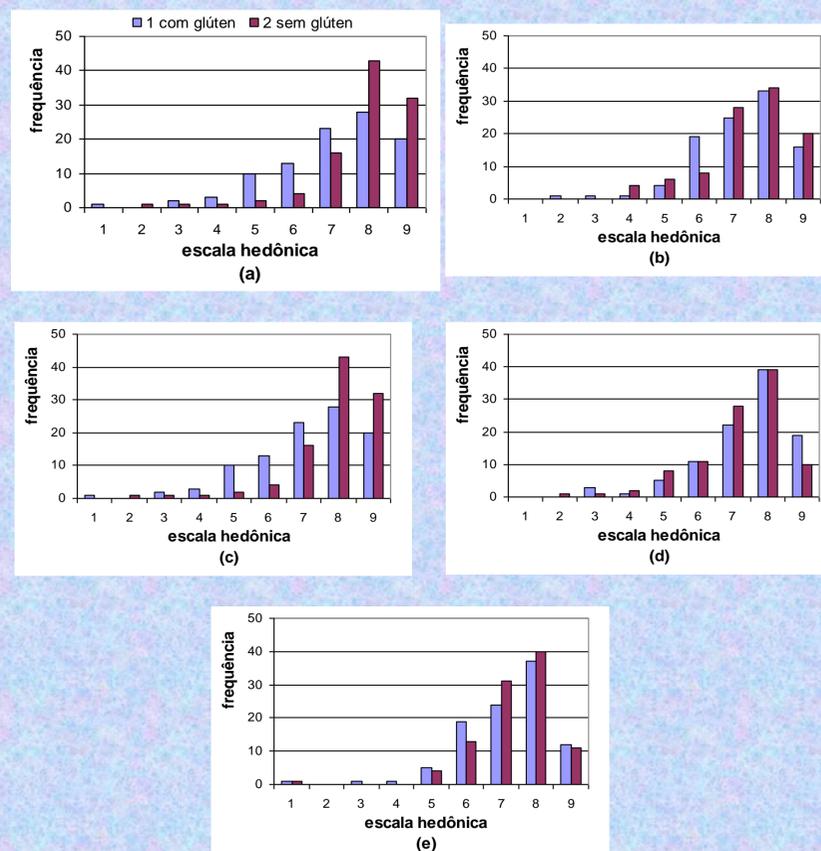


Figura 3. Distribuição em frequência dos valores da escala atribuídos pelos consumidores às amostras quanto à aceitabilidade da aparência (a), do aroma (b), do sabor (c), da textura (d) e da impressão de modo global (e).

Agradecimento

Agradecemos à FAPERGS pelo auxílio financeiro ao projeto