



AVALIAÇÃO SENSORIAL DE BARRAS DE CEREAL À BASE DE FARINHA DE MARACUJÁ, AMARANTO E QUINOA

Bittencourt, ES; Ribeiro, SM; Francisco, SMP; Quaioti, TCB; Fazio, MLS

Departamento de Nutrição-Instituto Municipal de Ensino Superior (IMES)- Catanduva, São Paulo, e-mail: hevelinha@hotmail.com

Com o ritmo acelerado da sociedade há um aumento do consumo de alimentos que proporcionem maior praticidade e comodidade, porém nem sempre nutritivos, com quantidade de calorias elevada, alto teor de carboidratos, gorduras e sódio. Estes hábitos alimentares não saudáveis podem acarretar doenças como obesidade, diabetes, hipertensão, entre outras. O trabalho teve como objetivo a formulação de duas barras de cereal à base de farinha de maracujá, amaranto e quinoa; por ser um alimento prático, rico em fibras e poderia ser utilizado como uma alternativa saudável aos produtos industrializados. Foi aplicado Teste de consumidor- preferência para análise sensorial em um grupo de 130 provadores não treinados composto por alunos, docentes e funcionários da Universidade IMES- Catanduva- SP, posteriormente foi realizada análise da composição centesimal e comparado o valor nutricional das barras de cereal em relação às existentes no mercado. A partir dos resultados apresentados e discutidos concluiu-se que as duas formulações apresentaram bons atributos sensoriais e nutricionais, não houve uma amostra preferida em relação à outra; uma vez que 36,2% dos provadores preferiram a amostra A (farinha de maracujá, quinoa e amaranto) e 36,2% a amostra B (farinha de maracujá, quinoa, amaranto e cacau 55%). Aqueles que assinalaram não ter preferência relataram nos comentários que haviam apreciado ambas. A quinoa, o amaranto e a farinha de maracujá mostraram-se nutrientes eficientes para enriquecer o produto com fibras e proteínas. Evidenciou-se a viabilidade de desenvolver formulações de barras de cereal como alternativa aos produtos industrializados.