



DESENVOLVIMENTO E AVALIAÇÃO DE BOLO DE FUBÁ COM ÓLEO DE GERGELIM E ISENTO DE SACAROSE

Souza, E. P.¹; Ferraroni, M.¹; Oliveira, M. J.¹; Clerici, M.T.P.S.¹

¹Faculdade de Nutrição, Universidade Federal de Alfenas, UNIFAL-MG,
Alfenas, Minas Gerais.

O bolo é um produto adequado para uso de ingredientes benéficos a saúde. Este trabalho objetivou desenvolver e avaliar tecnológica e sensorialmente bolos com fubá, óleo de gergelim e amido resistente (AR). Foram elaboradas formulações de um bolo padrão (F0), contendo farinha de trigo, gordura vegetal, leite integral, ovos e demais ingredientes para bolos, e 3 modificações desta formulação (F1, F2, F3) que apresentaram: adição de pasta de gergelim (0,33%), a substituição total da sacarose por sucralose/maltodextrina e isentos de gordura vegetal; a farinha de trigo foi substituída por fubá mimoso (30, 20, 10%) e AR (0, 10, 20%), foi adicionado óleo de gergelim (25, 20, 15%) em base de farinha, e o ovo teve redução em 75, 50 e 25%, respectivamente em cada formulação. Para seleção das melhores formulações foi feito teste sensorial de aceitação (1= desgostei muitíssimo até 9= gostei muitíssimo) e intenção de compra (1= não compraria até 5= certamente compraria), com 70 provadores não treinados (Aprovado pelo Comitê de Ética, 124/2011). As melhores formulações foram selecionadas para avaliação tecnológica. Todos os resultados foram avaliados pelo teste de Tukey ($p < 0,05$). O teste de aceitação mostrou que F0 e F1 não diferiram significativamente para cor ($7,37 \pm 1,19$; $7,53 \pm 1,41$), sabor ($7,29 \pm 1,31$; $7,01 \pm 1,68$), textura ($6,62 \pm 1,89$; $6,86 \pm 1,72$), aparência global ($7,70 \pm 1,18$; $7,11 \pm 1,28$) e intenção de compra ($3,94 \pm 0,98$; $3,62 \pm 0,12$), respectivamente. As análises tecnológicas de F0 e F1 mostraram que a densidade da massa crua ($1,00 \pm 0,00$; $1,16 \pm 0,14$ g/mL), volume específico ($2,24 \pm 0,00$; $2,00 \pm 0,577$ mL/g) e textura ($1,29 \pm 0,07$; $1,19 \pm 0,13$ kgf) não diferiram significativamente, porém a cor da crosta e do miolo foram diferentes significativamente, com F1 apresentando coloração maior tendência ao amarelo, pelo sistema Lab. Foi possível produzir bolos com a substituição de 30% farinha de trigo por fubá, usando óleo e pasta de gergelim e isentos de sacarose, porém o uso de AR em bolos, nas condições deste trabalho, ainda necessita de novos estudos.

Agradecimentos: Auxílio financeiro pela FAPEMIG projeto nº CAGAPQ-01607-10 e doação de produtos de gergelim pela Sésamo Real.