

ANALISE SENSORIAL DE PANQUECAS MODIFICADAS PARA DOENTES CELÍACOS COMPARADAS COM PANQUECAS TRADICIONAIS

BEATRIZ HELENA CATTO GOMES

CESUMAR - CENTRO UNIVERSITÁRIO DE MARINGÁ, MARINGÁ - PR

ANGÉLICA APARECIDA MAURÍCIO

CESUMAR - CENTRO UNIVERSITÁRIO DE MARINGÁ

ANA PAULA BIANCHI DE LIMA

CESUMAR - CENTRO UNIVERSITÁRIO DE MARINGÁ

MARIANA HELENA NAVAKOSKI SANT'ANA

CESUMAR - CENTRO UNIVERSITÁRIO DE MARINGÁ

PAULA RENATA BRAZ

CESUMAR - CENTRO UNIVERSITÁRIO DE MARINGÁ

A doença celíaca é consequência de uma alteração genética que ocasiona a intolerância permanente do organismo ao glúten. Surge geralmente entre o primeiro e terceiro ano de vida, podendo ocorrer em qualquer idade. Seu tratamento consiste basicamente em remover da dieta todos os alimentos que contêm glúten, estendendo-se por toda a vida. O glúten é uma substância viscosa e adesiva, fração insolúvel das farinhas, quimicamente definido como uma proteína complexa, contida em grãos de alguns cereais como trigo, cevada, centeio e aveia. A adesão à dieta isenta de glúten não constitui uma prática de fácil execução. Nesse sentido, realizou-se uma pesquisa cujo objetivo foi verificar através de análise sensorial as características preferenciais do consumidor por preparação com e sem a presença de glúten. Os participantes, escolhidos aleatoriamente, realizaram a avaliação sensorial em cabines individuais de um laboratório de análise sensorial do Centro Universitário de Maringá - PR. Receberam 50g de panquecas, uma contendo glúten presente na farinha de trigo e a outra sem, substituída pelo amido de milho, creme de arroz e temperos. O critério para a classificação das amostras foi o teste de Escala Hedônica de cinco pontos, avaliando dos itens “desgostei muito” até “gostei muito”. Participaram da pesquisa 73 indivíduos dos sexos feminino e masculino, com idades entre 18 a 66 anos, tendo maior prevalência do sexo feminino (78%). Através da análise de variância e teste de Tukey, observou-se que não houve uma diferença significativa entre as amostras. A preparação modificada, isto é, sem glúten, ao ser analisada pela frequência, teve uma maior prevalência entre os itens gostei muito e gostei, em comparação à preparação com glúten. Concluiu-se que a panqueca modificada (isenta de glúten) obteve características sensoriais mais apreciadas e, portanto, aprovada pelo degustadores de forma que a sua aceitação sobressaiu à panqueca a base de trigo.

Palavras-chave: doença celíaca; glúten; intolerância

bhcgomes@hotmail.com