

AVALIAÇÃO SENSORIAL COMPARATIVA ENTRE BOLO DE CENOURA COM E SEM GLÚTEN

PAULA ROBERTA ROZADA VOLPONI

CESUMAR - CENTRO UNIVERSITARIO DE MARINGA, MARINGA - PR

ANGÉLICA APARECIDA MAURÍCIO

CESUMAR - CENTRO UNIVERSITARIO DE MARINGA

MARIANA GARUTI PINHEIRO

CESUMAR - CENTRO UNIVERSITARIO DE MARINGA

VANESSA BUENO MOREIRA JAVERA

CESUMAR - CENTRO UNIVERSITARIO DE MARINGA

CÁSSIA SPADARI SOMENSI

CESUMAR - CENTRO UNIVERSITARIO DE MARINGA

A doença celíaca ou enteropatia caracteriza-se pela intolerância permanente ao glúten que de acordo com a OMS (1999) acomete cerca de 5% da população sendo o intestino delgado o principal órgão afetado. O tratamento é basicamente dietético e consiste na exclusão do glúten contido no trigo, centeio, cevada, malte e aveia. O cuidado nutricional do paciente celíaco é fundamental para melhorar suas condições clínicas e qualidade de vida. A adesão a esse tipo de dieta não constitui uma prática de fácil execução, devido à falta de disponibilidade de produtos no mercado, bem como a sua aquisição. Nesse sentido, realizou-se uma pesquisa com o objetivo de verificar, através de análise sensorial, as características de maior preferência pelo consumidor de preparações com e isentas de glúten. Para a avaliação das amostras foram servidas 40g de bolo de cenoura com glúten e 40g de bolo de cenoura sem glúten substituindo o trigo por creme de arroz e amido de milho. A análise sensorial foi realizada em cabines individuais de um laboratório de alimentos de Maringá-PR. Os avaliadores foram escolhidos aleatoriamente, sendo estes alunos e funcionários de um Centro Universitário. Para a classificação dos resultados utilizou-se a Escala Hedônica de cinco pontos, variando de desgostei muito a gostei muito. Participaram da pesquisa 91 indivíduos sendo 15,38% de sexo masculino e 84,61% feminino. A prevalência da amostra foi de alunos com 61,53% e a faixa etária variou de 17 a 51 anos. Como resultado através da análise de variância e teste de Tukey, observou-se que as amostras dos bolos de cenoura, não apresentaram diferença significativa. A média encontrada demonstrou que o bolo com e sem glúten foram aceitos e a frequência de dados apontou uma grande concentração na escala de gostei e gostei muito para o bolo isento de glúten. Entende-se que houve uma boa aceitabilidade e por ter sido uma população sadia participante da análise, pode-se considerar que a população que necessita da isenção de glúten provavelmente apreciará a preparação.

Palavras-chave: doença celíaca; glúten; análise sensorial

prvolponi@hotmail.com