REVISTA TRANSDISCIPLINAR
UNIVERSO da Saúde
ISSN 2965-2340

ANÁLISE SENSORIAL E INTENÇÃO DE COMPRA DE UM BOLO DE BANANA COM AVEIA E CACAU

Tharssia Cristina, Yasmin Dazine

Viviane Mukim de Moraes Mesquita

Informações de autoria do documento de origem: 1 Aluna do Curso de Nutrição UNIVERSO – SG 2 Docente do Curso de Nutrição UNIVERSO - SG

Resumo: Existe uma crescente demanda por alimentos práticos e saudáveis. O objetivo foi desenvolver um bolo prático e funcional e submetê-lo a análise sensorial utilizando escala hedônica e de intenção que foi feita com 20 degustadores de ambos os sexos e com idade entre 18 e 55 anos, alunos e professores do Curso de Nutrição da UNIVERSO São Gonçalo durante o Simpósio de Nutrição. Foi produzido um bolo de banana com aveia e cacau com os seguintes ingredientes: açúcar demerara, leite, ovos, aveia em flocos, banana, canela em pó e gotas de cacau. Foram avaliados: características sensoriais (aceitação global, aparência, aroma, sabor, textura) por escala hedônica de 9 pontos. Na escala hedônica atingiu-se notas acima de 6. Esses resultados indicam ótima aceitação sensorial do bolo elaborado. O teste de intenção de compra revelou um grande potencial de mercado e intenção positiva de compra, pois 80% dos voluntários participantes da pesquisa certamente compraria o produto.
Palavras-chave: aveia, análise sensorial, cacau

INTRODUÇÃO/JUSTIFICATIVA

Os alimentos denominados funcionais apresentam propriedades nutricionais que oferecem benefícios à saúde, uma vez que esses alimentos possuem compostos químicos de extrema importância para a funcionalidade do corpo, dentre estes podemos citar os flavonoides, ômega 3, carotenoides, probióticos, fibras e muitos outros (VIDAL et al., 2012).

Em virtude desses benefícios, a procura pelo consumo de alimentos saudáveis é uma tendência no mercado mundial. Os alimentos ricos em açúcar, sódio, aditivos químicos, gorduras saturadas e trans, estão sendo substituídos por alimentos mais nutritivos.

A Associação Brasileira de Massas Alimentícias de pães, bolos e produtos industrializados (AMBIMA) afirma que o consumo de bolos funcionais aumentou muito nos últimos anos, em faixas etárias diferentes. Em decorrência do elevado consumo de produtos de panificação, várias preparações com compostos bioativos têm sido desenvolvidas, como bolos, pães, biscoitos, muffins, cup cakes, haja vista, que as mesmas apresentam inúmeros benefícios para várias patologias (CHIARELI CA, et al., 2017).

Desta forma é de suma importância o desenvolvimento de preparações que sejam atrativas, auxilie no tratamento com intuito de disponibilizar produtos naturais fontes de nutrientes e substâncias benéficas à saúde, como antioxidantes e fibras, que possa ser consumido com regularidade pela população e que atenda as restrições.

Diante do exposto desenvolveu-se um bolo de banana com aveia e cacau. Em estudos a aveia vem apresentando excelentes e vantajosas propriedades tecnológicas, sensoriais, nutricionais e funcionais quanto à sua utilização na alimentação humana fornecendo alto teor de fibras solúveis e diminui os níveis de colesterol no sangue. Trata-se

do único cereal cuja proteína apresenta balanço de aminoácidos relevantes sob o ponto de vista nutricional, bem como teor proteico superior ao dos demais cereais. Além disso, seus produtos podem ser utilizados como ingredientes na panificação devido às suas excelentes propriedades de absorção de umidade, parâmetro importante que auxilia no retardo do envelhecimento de pães bolos e biscoitos. (BERNAUDE & RODRIGUES, 2013)

O cacau apresenta propriedade anti-inflamatória, anticarcinogênica, anti-aterogênica, antitrombótica, antimicrobiana, analgésica e vasodilatadora, comprovadas em estudos científicos (RIBAS, et al, 2018).

A banana é rica em potássio, um mineral importante para todas as nossas células, que regula os batimentos cardíacos e garante o funcionamento dos músculos e nervos do corpo todo, inclusive do coração (BIANCHI, 2011; FARINELLI, 2015).

OBJETIVO

O referente estudo teve como objetivo desenvolver um bolo prático e funcional e submetê-lo a análise sensorial utilizando escala hedônica e de intenção de compra.

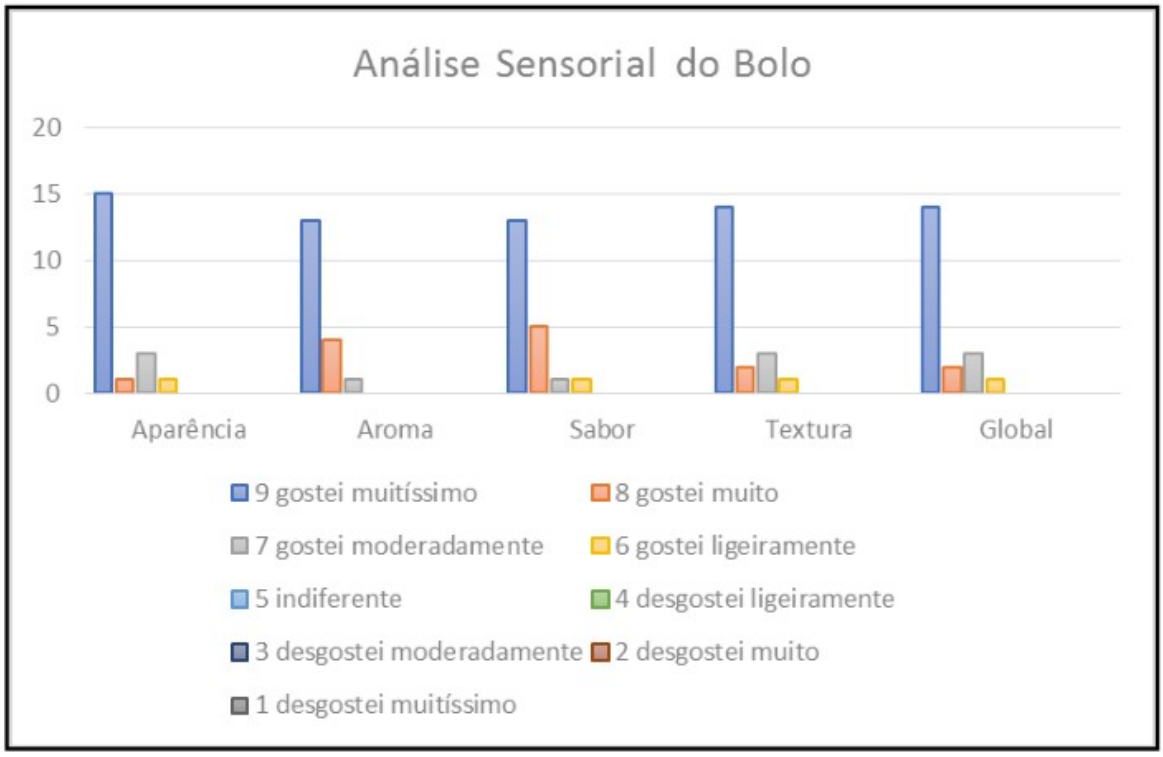
METODOLOGIA

Foi produzido um bolo de banana com aveia e cacau com os seguintes ingredientes: açúcar demerara, leite, ovos, aveia em flocos, banana, canela em pó e gotas de cacau. Foram avaliados: características sensoriais (aceitação global, aparência, aroma, sabor, textura) por escala hedônica de 9 pontos e Intenção de compra de 5 pontos (DUTCOSKY SD, 2013). Participaram do estudo 20 degustadores de ambos os sexos e com idade entre 18 e 55 anos, alunos e professores do Curso de Nutrição da UNIVERSO São Gonçalo durante o Simpósio de Nutrição ocorrido em outubro de 2022.

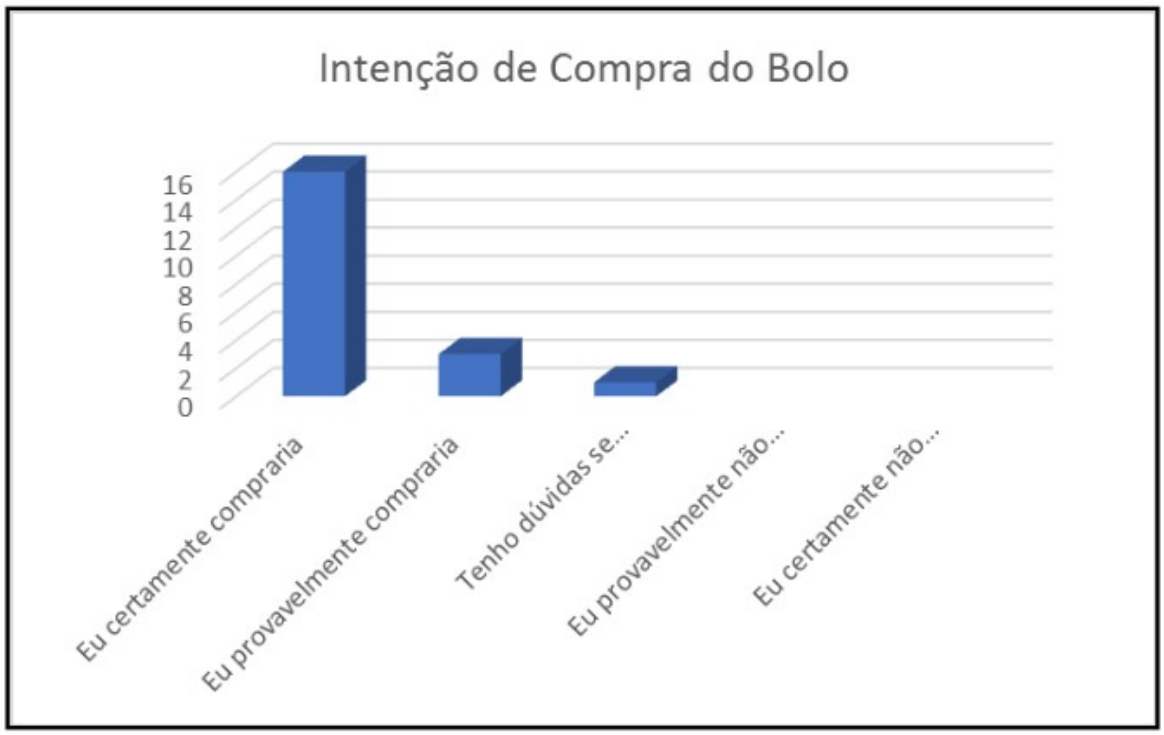
Em relação à composição nutricional 80g do bolo apresentou: carboidratos 34,9g (12%VD), proteínas 7,8g (15,6%VD), lipídios 5,8g (9 %VD) e fibras 4,3g (17%VD).

RESULTADOS

Na escala hedônica atingiu-se notas acima de 6. Esses resultados indicam ótima aceitação sensorial do bolo elaborado (gráfico 1).



O teste de intenção de compra revelou um grande potencial de mercado e intenção positiva de compra para o bolo funcional isento de lactose e sacarose, caso este realmente estivesse disponível no mercado, A Figura 2 demonstra os resultados da intenção de compra, onde 16 (80%) dos voluntários certamente comprariam o bolo, cerca de 3 (15%)" provalvelmente compraria" e 1 (2%) "tem dúvidas se compraria".



O bolo funcional apresentou 17% do VD (Valor Diário) em termos de fibras (betaglucana) presentes na aveia, banana o que aponta um diferencial em termos de

qualidade, já que esse nutriente é de fundamental importância para o funcionamento adequado do intestino, além de melhorar perfil lipídico e glicêmico do sangue. O Guia alimentar para população brasileira recomenda um consumo diário de 25 g de fibras (BRASIL, 2014).

CONCLUSÃO

O bolo elaborado apresentou uma excelente aceitação e notória intenção de compra pelo público, além de possuir excelente valor nutricional. Com relação aos atributos sensoriais os mesmos apresentaram ótimos resultados em todos os quesitos avaliados. Portanto, é possível desenvolver produto que agregue valor nutritivo, funcional visando assim uma melhor qualidade da vida.

REFERÊNCIAS

BERNAUD, F. S. R., & RODRIGUES, T. C. (2013). Fibra alimentar: Ingestão adequada e efeitos sobre a saúde do metabolismo. Arquivos Brasileiros de Endocrinologia & Metabologia, 57(6), 397-405. H

BIANCHI M. (2011). Banana verde – propriedades e benefícios. 2011. htt://www.valemaisalimentos.com.br/material/bananaverde propriedades_e_beneficios.pdf.

BRASIL. Ministério da Saúde (MS). Guia Alimentar para a População Brasileira Brasília: MS; 2014.

CHIARELI CA, et al. Desenvolvimento de um bolo rico em fibras solúveis enriquecido com chia. Revista Ciências Nutricionais Online, 2017; 1(1): 46-

DUTCOSKY SD. Análise Sensorial de Alimentos. 4. ed. Curitiba: Champagnat, 2013; 513p.

ECD - Consultoria Especializada em Food Service, 2010.

FARINELLI BCF, et al. Elaboração, Análise Sensorial e Características Fisico- Químicas do Biscoito Doce de Casca de Banana. Revista Ensaios Ciências: Ciências Biológicas, Agrárias e Saúde, 2015; 18(2): 77-82.

RIBAS, H. O.; GONÇALVES, D.S.; MANZUR, C. E. Benefícios funcionais do cacau e seus derivados. Rev visão acadêmica. Curitiba.v. 19, n. 4, p. 67- 74, out./dez. 2018

VIDAL, A. M., et al. (2012). A ingestão de alimentos funcionais e sua contribuição para a diminuição da incidência de doenças. Aracajú- SE: Cadernos de Graduação: Ciências Biológicas e da Saúde. 1(15), 43-52