

## D. Ciências da Saúde - 6. Nutrição - 2. Dietética

### Desenvolvimento e Análise Sensorial de Sequilho de Araruta para Indivíduos Portadores da Doença Celíaca

Gersimeire da Silva de Jesus Oliveira <sup>1</sup>

Eslí Alves dos Santos <sup>1</sup>

Isadora Balsini Lúcio <sup>2</sup>

1. Discente do Curso de Nutrição da Universidade Federal do Recôncavo da Bahia- CCS

2. Prof<sup>a</sup> Dra. da Universidade Federal do Recôncavo da Bahia - Centro de Ciências da

### INTRODUÇÃO:

A araruta (*Maranta arundinacea* L.) é uma planta proveniente da América Latina que destaca-se para produção de amido, sendo a mais difundida e importante comercialmente. Dos rizomas da araruta é extraído um amido de características ímpar e que se destina especificamente à elaboração de uma série de produtos destinados à alimentação humana, seja na preparação de pratos e confeitos caseiros, seja na indústria alimentícia como constituinte de chocolates e outros confeitos finos. A fécula da araruta pode ser utilizada no preparo de mingaus, bolos, cremes e biscoitos. De fácil digestão e tida como restauradora de forças, além de indicada para crianças e idosos é também indicada para pessoas em convalescença ou com debilidade orgânica. O amido da araruta é isento de glúten, portanto é uma opção ao desenvolvimento de produtos destinados à população portadora da doença celíaca, caracterizada pela intolerância permanente a este nutriente. Este trabalho teve como objetivo, desenvolver sequilhos de araruta, avaliar a aceitação sensorial e descrever a rotulagem e embalagem deste alimento.

### METODOLOGIA:

Para a elaboração do sequilho de araruta utilizamos 250g de farinha da araruta, 125g de margarina, raspas de limão e 200 g de açúcar cristal. Em uma recipiente foram misturados todos os ingredientes até obter uma massa homogênea e cremosa. Após, modelou-se os sequilhos, que foram levados ao forno por 15min. Para este estudo foi realizada a análise da aceitação sensorial onde, foram servidas duas unidades de biscoitos e uma ficha de escala hedônica, a qual foi analisada sob os quesitos de aroma, sabor, textura, aparência e avaliação global com pontuação entre 1 e 9, onde a aceitação é determinada pelas médias igual ou acima de 7. Estimou-se os nutrientes para a rotulagem, tomando como base a tabela de composição dos alimentos (TACCO) levando em conta a quantidade utilizada no produto. Quanto a embalagem escolhida para este produto foi a embalagem plástica de polietileno de alta densidade por ser de resistência relativa e inquebrável.

### RESULTADOS:

Obteve-se sequilhos de araruta bastante saborosos, crocante, de textura leve, fácil deglutição e aroma convidativo. Seus resultados positivos configuram uma ótima aceitação deste produto pelos degustadores. Quanto à sua aceitação, os resultados foram bastante satisfatórios, sendo muito bem aceito em todos os quesitos avaliados, alcançando as seguintes médias: aroma: 8,59; aparência: 8,78; textura: 8,62; sabor: 8,68; avaliação global: 8,66. Em porcentagem, os valores mais altos que foram aceitos com 100% de aprovação, são atribuídos aos quesitos de: aparência e avaliação global; a segunda maior nota foi atribuída ao quesito: sabor, alcançando 96,9% de aceitação; a terceira e penúltima nota também foi bem aceita pelo público degustador, sendo o quesito: textura, com 90,6% das notas e por fim, o quesito: aroma, com 84,4% da aceitação sensorial. No que diz respeito à rotulagem, elaborou-se um rótulo dentro das exigências da ANVISA e os resultados a cada 100g foram: Valor Calórico: 108,66kcal; Gorduras Saturadas: 2,1g; Carboidratos: 15,74g; Gorduras Trans: 1,1g; Proteínas 0,0g; Fibra alimentar: 0,0g; Gorduras Totais: 5,1g; Sódio: 175,6mg, valores diários de referência com base em uma dieta de 2.000 kcal.

## **CONCLUSÃO:**

Baseados na boa aceitação do produto finalizamos este estudo confirmando a satisfatoriedade deste experimento. Posto que, conseguimos elaborar o sequilho da araruta atingindo uma ótima aceitação sensorial, proporcionando assim, uma alternativa na alimentação dos celíacos e desenvolvendo os padrões nutricionais de rotulagem e embalagem, dentro dos parâmetros preconizados pela legislação.

Palavras-chave: *Maranta arundinacea* L., Fécula, Glúten.