

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

Aceitação Sensorial de Bolinho de Berinjela Para a População Hipertensa

Esli Alves dos Santos ¹

Gersimeire da Silva de Jesus Oliveira ¹

Rafaela dos Santos Bonfim ¹

Danúbia Andrade dos Santos ¹

Dielle Teixeira Santana ¹

Valéria Macedo Camillo ²

1. Discentes do curso de Nutrição da Universidade Federal do Recôncavo da Bahia-CCS

2. Prof^a Ms. do curso de Nutrição da Universidade Federal do Recôncavo da Bahia-CCS

INTRODUÇÃO:

A hipertensão arterial apresenta custos médicos e socioeconômicos elevados, decorrentes principalmente das suas complicações, tais como: doença cerebrovascular, doença arterial coronariana, insuficiência cardíaca. No Brasil, em 2003, 27,4% dos óbitos foram decorrentes de doenças cardiovasculares. Entre os fatores de risco (idade, sexo, etnia, obesidade) para mortalidade, a hipertensão arterial explica 40% das mortes por acidente vascular cerebral. O excesso de consumo de sódio representa um dos fatores atribuídos ao aumento da hipertensão arterial. Entre as condutas preconizadas pelo tratamento, os indivíduos devem receber orientações dietéticas para redução do consumo de sal e uso de condimentos os quais, realçam o sabor das preparações, sendo levado em consideração o apelo sensorial. Tais condimentos tem uma ação benéfica sobre os sulcos digestivos, ajudando a estimular, digerir e assimilar melhor os nutrientes. Ainda tem capacidade de estimular o coração e o sistema circulatório sendo, portanto, indicado para indivíduos que necessitam seguir dietas hipossódicas, pois, o seu sabor dispensa o uso do Sal. O objetivo deste trabalho é elaborar uma preparação voltada para hipertensos, substituindo o uso do sal por condimentos e analisar a sua aceitação.

METODOLOGIA:

Para a elaboração do bolinho de berinjela utilizamos 450g berinjela; 300g de carne moída; 100g pão de fôrma; 5g de queijo ralado; 50g de pimenta do reino; 1,71g de orégano; 19g de coentro; 41g de cebolinha; 35g de hortelã; e azeite. Corte a berinjela em rodela e leve ao fogo para cozinhar por aprox. 15 min, esprema-a numa peneira para retirar toda a água, acrescente o pão, os temperos cortados e, adicione à carne juntamente com os outros ingredientes num recipiente, misture tudo até obter uma massa homogênea, modele em formato de hambúrguer e leve ao forno. Os ingredientes foram mensurados e calculados (através da ficha técnica) para estabelecer os valores de 1 porção e o teor de sódio. Foi realizada a análise da aceitação sensorial onde, foram servidas uma unidade de bolinho e uma ficha de escala hedônica, na qual foram analisados os quesitos de aroma, sabor, textura, aparência e avaliação global com pontuação de 1-9, onde a aceitação é determinada pelas médias igual ou acima de

7.

RESULTADOS:

Obteve-se bolinhos de berinjela de baixa caloria, bastante saborosos, de textura tenra e aroma convidativo devido os condimentos. Seus resultados positivos configuram uma ótima aceitação deste produto pelos degustadores. Quanto à sua aceitação, os resultados foram bastante satisfatórios, sendo bem aceito na maioria dos os quesitos avaliados, alcançando os seguintes resultados: Dos 30 degustadores, 18 aprovaram a Aparência; 25 aprovaram o Aroma; 27 aprovaram a Textura; 28 aprovaram o sabor e, por fim 29 aprovaram a avaliação global. Em porcentagem, constata-se uma avaliação global de 96,7%, comprovando a ótima aceitação pelos provadores em quase sua totalidade; a segunda maior nota foi atribuída ao quesito: sabor, alcançando 93,3% de aceitação;

ao quesito aroma foi atribuído 83,3% das notas também muito bem aceita pelo público degustador; e por fim, os quesitos aparência e textura que obtiveram 59,9% das notas, não alcançando assim, a média aprovativa. A porção desta preparação foi estabelecida em 25g o equivalente a 1 bolinho, seu valor nutricional é de 27,5 kcal e, o seu teor de sódio (porção de 25g): 28mg oriundos naturalmente dos alimentos que compõem a receita.

CONCLUSÃO:

Do resultado da análise sensorial podemos constatar a boa aceitação geral deste produto especialmente, quanto ao sabor. O que nos permite constatar que, os objetivos de propor uma alimentação saudável e isenta do sal de cozinha pela substituição dos condimentos é uma alternativa promissora, visto que proporciona características sensitivas palatáveis. Entretanto, seria interessante novas pesquisas no aprimoramento da preparação no intuito de melhorar os quesitos de aparência e textura.

Palavras-chave: Sal de cozinha, Pressão Arterial, Condimentos .