

ANÁLISE COMPARATIVA DA ACEITABILIDADE DE SEQUILHO ENRIQUECIDO A PARTIR DE UMA RECEITA TRADICIONAL

Jamile Andrade Passos¹, Alice Carolina da Cruz Santos¹, Jasilaine Andrade Passos¹, Meure Alves Moreira Rosa¹ e Isadora Balsini Lúcio².

¹ Estudante de Graduação em Nutrição, Centro de Ciências da Saúde / UFRB.

² Professora do curso de Nutrição, Centro de Ciências da Saúde / UFRB.

Considerando a importância do consumo de alimentos nutritivos, sem contudo esquecer da qualidade sensorial e valores culturais alimentares, foi desenvolvido um novo tipo de sequilho a partir da receita tradicionalmente consumida no município de Dom Macedo Costa na Bahia. Objetivou-se analisar a aceitabilidade do sequilho enriquecido com farinhas integrais. As etapas de desenvolvimento contemplaram o processo produtivo, análise sensorial, escolha da embalagem e rotulagem. O novo produto foi elaborado no laboratório de Tecnologia de Alimentos do CCS/UFRB. Dentre as modificações na receita tradicional (farinha de trigo refinada, ovos, leite de coco, açúcar cristal e margarina), substituiu-se a farinha de trigo refinada pela integral, adicionou-se granola e utilizou-se leite de côco light. A análise sensorial foi realizada com voluntários da comunidade acadêmica do CCS utilizando escala hedônica estruturada de 9 pontos, onde os números 1 e 9 equivaleram a “desgostei muitíssimo” e “gostei muitíssimo”, respectivamente, sendo o intervalo de 7 a 9 considerado indicativo de aceitabilidade. A rotulagem foi baseada na legislação da Anvisa. Para o cálculo das informações nutricionais utilizou-se a Tabela de Composição de Alimentos (TACO) e informações contidas nos rótulos dos ingredientes administrados. O sequilho integral teve 68,18% de aceitação pelos 44 julgadores. A embalagem escolhida foi do tipo laminada e esse processo finalizado com a criação do rótulo. O sequilho desenvolvido, quando comparado ao tradicional, apresentou redução de 14,1% no valor calórico, 40,3% dos teores de gordura total e 65,9% de sódio, aumento de 10,8% de proteínas e 297,7% de fibras, apresentando melhor aporte nutricional que o convencional, conseguindo agregar fibras, proteínas e reduzir a quantidade de gorduras. Seria interessante a realização de pesquisas em Dom Macedo Costa considerando a contextualização cultural do alimento. Assim, observa-se que o sequilho tradicional pode ser substituído pelo enriquecido sem comprometer a palatabilidade e com agregação de valor nutricional.

Palavras chave – Sequilho, Análise Sensorial, Tecnologia de alimentos