

ANÁLISE DA ACEITABILIDADE DA COXINHA DE BATATA-DOCE

Roberta da Mota Conceição*

Dayane Cardoso Santana*

Elielza Batista Lopes*

Laiza Alana Simões Machado*

Alessandra Santana Silva**

A batata-doce é uma raiz composta por 85% de carboidratos de baixo índice glicêmico e digestão demorada devido seu alto teor de fibras, ela proporciona a sensação de saciedade mais prolongada. Fornece grande quantidade de energia, 100g de batata possui entre 110 a 125 kcal. É indicada para consumo na dieta humana por ser grande fonte de betacaroteno e vitaminas do complexo B. Contem mais lipídios, cálcio e fibras que a batata inglesa, mais carboidrato e lipídios que o inhame e mais proteínas que a mandioca. O consumo da coxinha tradicional, no Brasil, tem uma alta prevalência, apresenta boa aceitação em todas as faixas etárias, especialmente pelo público mais jovem e tem como principal ingrediente a farinha de trigo. Na receita tradicional, o método de cocção comumente utilizada é a fritura por imersão, o que favorece o aumento do peso ponderal e o risco de dislipidemias. O objetivo desse trabalho foi desenvolver uma coxinha funcional com baixo teor de gordura. Para elaboração do produto foram utilizados os seguintes materiais: batata-doce, azeite extra virgem, frango sem pele e desossado, ovo, farinha de linhaça, coentro, manjerição, cebolinha e hortaliças como cebola branca e pimentão vermelho. Para realçar o sabor foi utilizado ervas seca e condimentos como açafrão, alecrim orégano, o creme de ricota para dar cremosidade ao recheio. Após preparação da massa e do recheio, as coxinhas foram moldadas. Em seguida, as amostras foram pinceladas com gema de ovo, empanadas em farinha de linhaça e assadas em forno convencional 180°C, por quarenta minutos. Para avaliar a aceitabilidade dos produtos foram selecionados aleatoriamente dez provadores não treinados, membros da comunidade acadêmica da Faculdade Maria Milza. Para tanto, utilizou-se o método sensorial afetivo escala hedônica de nove pontos. A coxinha de batata foi bem aceita, visto que, na avaliação geral 90% dos provadores gostaram do produto. No aspecto aparência 50% dos provadores gostaram muito, 30% gostaram moderadamente, 10% analisaram como indiferente e 10% desgostou ligeiramente. No quesito sabor 50% dos provadores, assinalaram a opção gostei muito, 40% gostou extremamente e 10% gostaram moderadamente, no ultimo aspecto foram analisados a textura 40% gostaram muito, 30% gostaram extremamente e 30% gostaram moderadamente. A avaliação sensorial da coxinha apresentou boa aceitação o que demonstra que essa pode ser uma alternativa saudável para substituir a preparação tradicional.

Palavras-chave: Alimentação saudável, alimento funcional, aceitação de produtos.

* Graduandas de Nutrição da Faculdade Maria Milza. E-mail: dayanecardosodesantana@yahoo.com.br, carolinamelo663@gmail.com, lielizalopes@hotmail.com, machado.laiza@gmail.com, robertadamota@gmail.com

** Nutricionista, Mestra em microbiologia e docente da Faculdade Maria Milza. E-mail: alessandraufb@hotmail.com.