

ANÁLISE SENSORIAL DE UMA PREPARAÇÃO DOCE ADAPTADA PARA DIABÉTICOS: BOLO DE BANANA COM AVEIA E CALDA DE CACAU EM PÓ

Ágatha Americano da Costa*

Isaac Danyel Pires da Silva*

Lavinia Moura Brandão Sousa*

Ricardo Alves Brito*

Manuela Barreto do Nascimento**

Nos últimos anos os hábitos alimentares da população vêm sendo modificados por causa da gama de produtos industrializados que o mercado oferece. Esses alimentos são ricos em gorduras, aditivos químicos, açúcares e sódio, e o consumo excessivo destes contribui para o aumento da prevalência de Doenças Crônicas não Transmissíveis (DCNT), entre elas a Diabetes Mellitus, sendo este um grupo de doenças metabólicas, caracterizada pelo baixo nível de glicose no organismo (hipoglicemia) relacionada várias outras complicações voltadas a órgãos como os olhos ou rins, por exemplo. Então, a importância de preparações novas para o público diabético é essencial, uma vez que, os alimentos industrializados têm uma grande adição de açúcares, por isso análise sensorial de alimentos é importante, sendo então uma prática de utilização dos sentidos humanos para avaliar todas as características de um produto novo e pensado para um público alvo. Nesse sentido, esse trabalho terá como objetivo desenvolver e avaliar a aceitabilidade de bolo de banana com calda de cacau em pó para diabéticos. Com relação ao procedimento metodológico, será batido no liquidificador os ovos, óleo de girassol, canela, aveia em flocos, banana e fermento químico, após assar adicionar a calda a qual se mistura em fogo brando o leite, cacau em pó, amido de milho e adoçante dietético até atingir espessura adequada. As análises serão realizadas no Laboratório de Ciências Fisiológicas da FAMAM, por 20 julgadores não treinados, selecionados aleatoriamente. Cada um receberá uma ficha de avaliação com uma escala hedônica estruturada de 9 pontos, cujos extremos correspondem a “desgostei muitíssimo” e “gostei muitíssimo”, onde deverão avaliar a preparação com relação ao aroma, cor, sabor, textura, impressão global e uma escala de atitude de compra. Espera-se, então, uma boa aceitação e intenção de compra dessa receita agradando o paladar voltado para o doce dos julgadores.

PALAVRAS-CHAVE: Diabetes Mellitus; Saudável; Análise sensorial.

*Graduandos em Nutrição da Faculdade Maria Milza. agathaamericano@gmail.com; isaac.danyel@hotmail.com; laviniasousa7@gmail.com.

**Professora Mestre da Faculdade Maria Milza. manuelabarreto_n@hotmail.com