

BOLO DE LARANJA: UMA OPÇÃO SABOROSA PARA INTOLERANTES A LACTOSE E GLUTÉN

Fabiane Sampaio de Jesus^{*}
Milena dos Santos Barreto^{*}
Adeliane Gomes Santos de Souza^{*}
Manuele de Jesus Ladislau^{*}
Manuela Barreto do Nascimento^{**}

A intolerância alimentar é a denominação que se aplica a qualquer reação adversa aos alimentos de carácter não imunológico e que não apresente base psicológica, podendo ser o resultado de diversos mecanismos etiológicos e fisiopatológicos. A intolerância a lactose é o tipo mais comum de intolerância a carboidratos e acomete cerca de 70% da população adulta mundial. Tal intolerância é uma inabilidade para digerir completamente a lactose, o açúcar predominante do leite. Já a intolerância ao glúten, ou doença celíaca, é caracterizada por uma reação inflamatória crônica, de natureza auto-imune, que altera a mucosa do intestino delgado, dificultando a absorção de macro e micronutrientes. O glúten consiste em uma mistura de proteínas presente no endosperma de alguns tipos de grãos de cereais, como o trigo e centeio. Neste contexto observa-se a necessidade de desenvolvimento de preparações adequadas para pessoas com estas intolerâncias. Sendo assim, o objetivo deste trabalho será desenvolver e avaliar a aceitação do bolo de laranja para pessoas com intolerância ao glúten e lactose. Com o propósito de desenvolver um alimento para estes intolerantes será necessário fazer algumas substituições para o mesmo, o suco de laranja substituindo o leite, bem como a farinha de arroz substituindo a farinha de trigo. O bolo será produzido no laboratório de Nutrição, da Faculdade Maria Milza(FAMAM). Serão utilizados no preparo: 1 copo (200ml) de suco de laranja, 1/2 copo de óleo, 1 copo cheio de açúcar, 2 copos e 1/2 de farinha de arroz, 1 colher (sopa) bem cheia de fermento em pó e 2 ovos. Todos os ingredientes serão inseridos no liquidificador e batidos até a obter-se uma massa totalmente homogênea e levado ao forno médio por, aproximadamente, 1 hora. Posteriormente, será realizada a análise sensorial com 20 julgadores não treinados, entre alunos e funcionários da FAMAM, em bancadas individuais adaptadas. Será utilizado o método afetivo de aceitação, onde cada provador receberá uma ficha de avaliação contendo a escala hedônica estruturada de 9 pontos, cujos extremos correspondem a “desgostei muitíssimo” (1) e “gostei muitíssimo (9)”, em que deverão avaliar a preparação com relação ao aroma, cor, sabor, textura, impressão global e atitude de compra. Desse modo, espera-se alcançar uma boa aceitabilidade em relação às características organolépticas por parte dos provadores, e uma positiva porcentagem em relação à intenção de compra do produto.

Palavras-chave: Intolerância alimentar. Doença celíaca. Análise sensorial.

*Graduandas em Nutrição da Faculdade Maria Milza. milenabarreto17@hotmail.com; adeliannegomes@hotmail.com; fabi.fau26@gmail.com; manuele.azevedo@gmail.com

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