

ELABORAÇÃO E ANÁLISE SENSORIAL DE UM BOLINHO DE CENOURA HIPOSSÓDICO PARA HIPERTENSOS

Ana Carolina Fonseca Araújo Brito*
Jakeline dos Santos Plácido*
Larissa Andrade dos Santos*
Letícia Santos Cardoso*
Manuela Barreto do Nascimento**

A hipertensão arterial sistêmica (HAS) é uma doença crônica na qual o indivíduo apresenta os níveis pressóricos elevados. O tratamento para o controle da HAS consiste na utilização de medicamentos com uma modificação dos hábitos alimentares, sendo comumente recomendada uma dieta hipossódica. Porém, as dietas hipossódicas não possuem boa aceitação, pois a falta do sódio compromete o sabor das preparações. Logo, esse trabalho terá como objetivo produzir e avaliar a aceitação sensorial de um bolinho de cenoura com baixo teor de sódio. Para preparar o bolinho de cenoura serão utilizados os seguintes ingredientes: 3 cenouras médias; 2 dentes de alho; 3 colheres de sopa de cebola picada; 1 colher de sopa de azeite de oliva extra virgem; 1 xícara de chá de farinha de trigo; ½ xícara de chá de leite desnatado; 1 gema; 3 colheres de sopa de hortelã picada; 3 colheres de sopa de coentro picado; 1 ovo batido e ½ de farinha de milho. As cenouras serão descascadas e colocadas para cozinhar até ficarem moles. Em seguida, serão acrescentados o alho e a cebola picados e refogados. Os demais ingredientes serão acrescentados até se obter uma mistura homogênea. Por fim, os bolinhos serão passados na farinha de milho e assados em forno médio, pré-aquecido à temperatura de 260°C por 20 minutos até que fiquem dourados. A avaliação sensorial será realizada por meio do teste de aceitação utilizando escala hedônica estruturada de 9 pontos cujos extremos correspondem a “desgostei muitíssimo” (1) e gostei muitíssimo (9), onde os julgadores deverão avaliar a preparação com relação ao aroma, cor, sabor, textura, impressão global. Ademais, também irão avaliar a atitude de compra utilizando uma escala hedônica estruturada de 5 pontos cujos extremos correspondem a certamente não compraria o produto (1) e certamente compraria o produto (5). Para isso, serão selecionados 20 julgadores não treinados entre alunos e funcionários da Faculdade Maria Milza para realizarem a análise sensorial no laboratório de ciências fisiológicas para que avaliem individualmente nas cabines. Espera-se que os atributos cor, aroma, sabor e textura tenham uma boa aceitação para que se obtenha uma boa impressão global fazendo com que a intenção de compra do produto seja elevada, indicando que esse produto pode ser uma opção saborosa para indivíduos hipertensos.

PALAVRAS-CHAVE: Hipertensão. Aceitação. Sabor. Sódio.

* Graduanda em Nutrição da Faculdade Maria Milza. karobyinha@hotmail.com

* Graduanda em Nutrição da Faculdade Maria Milza. jakplacido18@hotmail.com

* Graduanda em Nutrição da Faculdade Maria Milza. lecardoso@gmail.com

* Graduanda em Nutrição da Faculdade Maria Milza. larissa_andrade_s@hotmail.com

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



**MUDANÇAS, PERSPECTIVAS E TENDÊNCIAS SOCIOESPACIAIS:
15 ANOS DA FAMAM NO RECÔNCAVO DA BAHIA/BRASIL
8 A 10 DE NOVEMBRO DE 2018
FACULDADE MARIA MILZA**

