

PRODUÇÃO DE COOKIES À BASE DE FARINHA DE BANANA VERDE E FÉCULA DE BATATA PARA PACIENTES CELÍACOS

Bárbara de Almeida Chaves Lopes*

Camila Sales dos Santos Machado*

Geisa Anias Machado de Deus*

Maísa Santos de Jesus Lima*

Alessandra Santana Silva**

A doença celíaca (DC) é uma intolerância de caráter autoimune que ocorre com a ingestão de glúten, que é um componente proteico composto por duas frações, a gliadina e a glutenina (encontrado em cereais como centeio, cevada, aveia, trigo e malte) causando um processo inflamatório danificando as vilosidades do intestino delgado, podendo causar deficiência na absorção de nutrientes. A única forma de tratamento para DC é uma dieta com exclusão total de glúten, porém a grande dificuldade encontrada por pacientes celíacos é a pequena oferta de alimentos isentos de glúten, assim como ausência de informações nos rótulos desses produtos. Alimentos como milho, arroz, soja, batata e mandioca podem ser utilizados na substituição de ingredientes que contenham glúten. Nas preparações como pães, bolos, biscoitos, pizzas e massas, a farinha de trigo pode ser substituída pela farinha de arroz, fécula de batata ou farinha de banana. Um dos alimentos que apresentam boa aceitabilidade são os cookies, pois é um biscoito que tem a vida de prateleira relativamente longa e apresenta baixo teor de umidade, o que acaba reduzindo a possibilidade de contaminação microbiana. O presente trabalho objetivou a elaboração de dois tipos de biscoitos cookies, a fim de aumentar as possibilidades para o público celíaco, um substituindo a farinha de trigo por fécula de batata (FEB) e o outro por farinha de banana (FAB), foram utilizados nas mesmas concentrações para ambas as formulações: ½ colher de chá de bicarbonato de sódio, 110g de manteiga sem sal, 100g de açúcar mascavo, 1 ovo sem pele, 50g de castanha do Pará e 100g de castanha de caju em ambas. Os biscoitos foram moldados na forma padrão e assados por 15 minutos a 180 °C numa assadeira forrada com papel manteiga. Para avaliar a aceitabilidade dos produtos foram selecionados aleatoriamente dez provadores não treinados, membros da comunidade acadêmica. Foi realizada uma pesquisa descritiva com abordagem quali-quantitativa, realizada na Faculdade Maria Milza, Governador Mangabeira – BA. Para tanto, utilizou-se métodos sensoriais afetivos a partir da aplicação das fichas de avaliação da escala hedônica e do teste de intenção de compra, através dos quais, os provadores avaliaram o a aceitação e a intenção de compras dos biscoitos. Após a análise, verificou-se que 40% dos provadores disseram que gostaram e provavelmente comprariam o biscoito à base de fécula de batata. E o biscoito à base de farinha de banana 50% gostaram, porém apenas 30% comprariam. A escolha das farinhas para produção dos biscoitos foi efetuada a partir da necessidade de substituição da farinha de trigo e aveia por produtos isentos de glúten para pacientes celíacos, sendo este um dos fatores que possa ter contribuído para que o produto desenvolvido não tenha apresentado uma melhor aceitação, uma vez que os provadores que participaram da análise afirmaram não apresentar intolerância ao glúten.

* Graduandas em Nutrição na Faculdade Maria Milza; e-mail: barbaralopes148@outlook.com.

* Graduanda em Nutrição na Faculdade Maria Milza; e-mail: camilasalles_17@hotmail.com.

* Graduanda em Nutrição na Faculdade Maria Milza; e-mail: geisa_anias@hotmail.com.

* Graduanda em Nutrição na Faculdade Maria Milza; e-mail: maisa_santos19@hotmail.com.

** Mestre em Microbiologia; Docente da Faculdade Maria Milza; e-mail: alessandraufb@hotmail.com.

Palavras-chave: Doença Celíaca. Glúten. Aceitabilidade.