

B. Engenharias - 1. Engenharia - 14. Engenharia

INTERFERÊNCIA DA ADIÇÃO DE GOMAS E PREBIÓTICOS SOBRE A ACEITAÇÃO SENSORIAL DE GOIABADA CASÇÃO DE BAIXO VALOR CALÓRICO

Vanessa Rios de Souza¹

Camila Carvalho Menezes²

João de Deus Souza Carneiro³

Soraia Vilela Borges⁴

Ana Carla Marques Pinheiro⁵

Tassyana Viera Marques⁶

1. Graduanda Engenharia de Alimentos UFLA
2. Prof. Assistente Departamento de Nutrição/UFPI
3. Prof. Adjunto DCA/UFLA
4. Prof. Adjunto DCA/UFLA
5. Prof. Adjunto DCA/UFLA
6. Graduanda Engenharia de Alimentos UFLA

RESUMO:

Adequar-se a hábitos alimentares saudáveis tornou-se prioridade para muitos consumidores. Os produtos com redução de açúcares (e conseqüentemente de calorias) têm tido maior penetração no mercado, principalmente pela grande oferta de substitutos de açúcar que surgiram nos últimos anos. Além dos produtos light e diet, surgiu, também, o interesse dos consumidores por produtos que apresentem benefícios além das propriedades nutricionais básicas, os quais são conhecidos como funcionais. O objetivo deste trabalho foi avaliar o efeito da utilização da mistura das gomas xantana e locusta, da polidextrose e da pectina sobre a aceitação de goiabada cascão diet. Foi elaborado um planejamento em esquema fatorial completo 23 + 6 pontos axiais + 4 pontos centrais, onde as variáveis independentes analisadas foram pectina de baixo grau de metoxilação (X1⁻), mistura das gomas LBG e xantana (proporção de 1/1) (X2) e polidextrose (X3). Os níveis estudados dentro de cada variável independente estão compreendidos entre: mistura xantana x LBG de 0 a 0,4032%; pectina BTM de 0 a 1,008%; e polidextrose de 20 a 40,16%. Na avaliação sensorial dos doces os consumidores avaliaram as amostras de goiabada cascão diet em relação à impressão global, utilizando escala hedônica de 9 pontos, que é ancorada pelos extremos "desgostei extremamente" (1) e "gostei extremamente" (9). Com relação a impressão global, apenas os parâmetros goma e a interação pectina x goma tiveram interferência significativa ($P < 0,05$), sendo que a adição de concentrações diferentes de polidextrose não interferiu na aceitação de goiabada cascão diet. De acordo com o gráfico de superfície de resposta para a variável impressão global das goiabadas, a quantidade ideal de goma está no intervalo entre 0 a 0,5 (variáveis codificadas) e em relação a pectina, quanto maior a sua concentração, maior foi a aceitação sensorial. De acordo com os resultados pode-se concluir que, em relação à qualidade sensorial, a melhor formulação de goiabada diet é a com as menores concentrações de polidextrose, maiores concentrações de pectina e concentrações intermediárias da mistura das gomas xantana x locusta.

Palavras-chave: goiabada, goma, prebiótico.