



BARRAS DE CEREAIS SEM GLÚTEN ENRIQUECIDAS COM SEMENTES OLEAGINOSAS: PADRONIZAÇÃO E ACEITABILIDADE

Freitas, J. B¹., Gutierrez, V¹., Freire, P. C. M¹., Roriz, R. F. C¹.

¹Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Goiás – Campus Goiânia, Goiás, e-mail: jullyananut@ifg.edu.br

A doença celíaca deve ser tratada por meio da restrição de ingestão do glúten. Para tanto, é fundamental desenvolver produtos alimentícios, que não contenham glúten. Uma opção prática e de boa qualidade nutricional são as barras de cereais, que contêm, tradicionalmente, quantidades significativas de aveia, fonte de glúten. Portanto, o objetivo deste trabalho foi desenvolver barras de cereais sem glúten, formuladas com mel; água; flocos de arroz; sementes oleaginosas, linhaça e gergelim em substituição aos flocos e farelo de aveia; enriquecidas com amêndoa de baru. Foram testadas três formulações (barra de cereal controle com glúten, contendo 30% de aveia; barra de cereal sem glúten com 15% de linhaça e 15% de gergelim; barra de cereal sem glúten com 25% de linhaça e 15% de gergelim). O teste de aceitabilidade foi conduzido com trinta e nove consumidores potenciais de barras de cereais, que avaliaram as formulações com relação à aceitação global (sabor, aroma e textura) e a aparência segundo escala hedônica estruturada de nove pontos (1- desgostei muitíssimo; 6- gostei levemente; 9- gostei muitíssimo), enquanto a intenção de compra foi avaliada por meio de escala estruturada de cinco pontos (1- certamente eu não compraria a 5- certamente eu compraria). Todas as barras de cereais foram consideradas aceitas quanto às características sensoriais de sabor, aroma, textura, aparência e de intenção de compra, exceto a formulação controle, com glúten, que não foi aceita com relação à aparência. As barras de cereais sem glúten apresentaram aceitação superior à barra controle, com glúten (*Tukey*, 5% de probabilidade). A formulação de barra de cereal sem glúten, com maior proporção de linhaça em relação ao gergelim apresentou os melhores escores de degustação e aparência, uma vez que aproximadamente 40% dos provadores atribuíram a esta formulação escores entre 8 (gostei muito) e 9 (gostei muitíssimo) para degustação e cerca de 65% dos provadores atribuíram estes escores para a aparência. Portanto, barras de cereais sem glúten adicionadas de sementes oleaginosas como linhaça, gergelim e amêndoa de baru apresentam bom nível de aceitabilidade e de intenção de compra, e são alimentos promissores para pessoas portadoras de doença celíaca.

Agradecimentos: CNPq (PIBIC – EM) e IFG (ProAPP)