

DESENVOLVIMENTO E ANÁLISE SENSORIAL DE BOLACHA DE RAPADURA TRADICIONAL E SEM GLÚTEN ENTRE ESTUDANTES DA UNIVERSIDADE FEDERAL DE VIÇOSA – CAMPUS DE RIO PARANAÍBA – MINAS GERAIS – BRASIL

Moreira MM^I, Vinhal CA^I, Gontijo, MCF^I, Matos LMC^I, Silva DE^I, Santos VS^{II}

Poster 13

A doença celíaca é caracterizada pela intolerância permanente ao glúten, gerada pela atrofia total ou subtotal da mucosa do intestino delgado proximal. Os portadores da doença enfrentam dificuldades na alimentação, já que o glúten é amplamente encontrado nos alimentos, especialmente no trigo. O objetivo deste trabalho foi desenvolver uma bolacha de rapadura tradicional e sem glúten, para comparar o sabor das duas amostras, através da análise sensorial. A bolacha de rapadura tradicional foi preparada com 800 g de rapadura, derretida em 150 ml de água. Depois, acrescentou-se ao melado, 150 ml de óleo de soja, 15 g de bicarbonato de sódio, 3 g de sal, 3 ovos e farinha de trigo até dar o ponto de enrolar. Após serem enroladas, as bolachas foram assadas em forno pré-aquecido, temperatura aproximada de 180°C, por 25 minutos. A bolacha de rapadura sem glúten, foi produzida da mesma maneira, substituindo a farinha de trigo, por amido de milho. Aplicou-se o teste de análise sensorial denominado comparação pareada, entre 38 universitários da Universidade Federal de Viçosa – *Campus* de Rio Paranaíba-MG. Cada provador recebeu 2 amostras, uma de bolacha de rapadura tradicional e outra sem glúten. Solicitou-se que fosse identificada aquela de melhor sabor. Os dados foram tabulados e foi feita a análise estatística através do teste qui-quadrado ($p=5\%$). Verificou-se que 55,3% ($n=21$) dos estudantes tiveram preferência pela receita tradicional (com glúten) e 44,7% ($n=17$) dos estudantes apreciaram a receita modificada (sem glúten). Não houve diferença significativa em relação ao sabor, ao nível de 5% de significância. Desta forma, percebe-se que a produção de bolacha de rapadura sem glúten pode ser uma alternativa viável para a alimentação de portadores de doença celíaca, já que não foi observada diferença significativa em relação ao sabor, quando comparada com a bolacha tradicional, que continha glúten.

^I Graduando em Nutrição pela Universidade Federal de Viçosa – Campus de Rio Paranaíba – Minas Gerais – Brasil.

^{II} Professora do Curso de Nutrição da Universidade Federal de Viçosa – Campus de Rio Paranaíba – Minas Gerais – Brasil.