

ELABORAÇÃO E AVALIAÇÃO SENSORIAL DE BOLO À BASE DE FARINHA DA CASCA DE MARACUJÁ E SEMENTE DE GERGELIM

SHEYLA MARIA BARRETO AMARAL; ANA CLÁUDIA MUNIZ MARTINS; PAULA BRUNA DA SILVA; PAULO HENRIQUE GUERRA DE CARVALHO; ANA PAULA FERREIRA DE ALMEIDA; FELIPE SOUSA DA SILVA; MARLENE NUNES DAMACENO

Introdução: Os alimentos funcionais destacam-se por proporcionar algum benefício adicional a população. A casca do maracujá é rica em pectina, niacina, ferro, cálcio, fósforo e fibras, esses compostos auxiliam no trânsito intestinal, na redução do colesterol ruim e aumento do colesterol bom. O gergelim possui tocoferóis e lignanas, conferindo efeito rejuvenescedor, reduzem o colesterol ruim, e possuem atividades anti-hipertensivas e anticarcinogênicas. **Objetivo:** Elaborar bolo funcional à base de farinha da casca de maracujá e de semente de gergelim e avaliar sua aceitação sensorial. **Metodologia:** Para o preparo do bolo foram utilizados: ovos (19,4%), leite de coco (19,3%), farinha de arroz (18,4%), açúcar mascavo (17,3%), óleo de coco (13,4%), farinha da casca de maracujá (9,7%), semente de gergelim (1,5%) e fermento (1,0%). Os ingredientes líquidos foram homogeneizados em batedeira, os sólidos foram mesclados em um recipiente, e em seguida homogeneizados com auxílio de fuê. A massa foi disposta em assadeiras e levada ao forno convencional à 180 °C durante 40 minutos. Aplicou-se o teste afetivo de aceitação por escala de atitude utilizando uma escala estruturada de nove pontos (1- “Só comeria se fosse forçado(a)” e 9- “Comeria sempre que tivesse oportunidade”), e o teste de intenção de compra (1- “Certamente não compraria” e 5- “Certamente compraria”). Os testes sensoriais foram realizados com 150 avaliadores não treinados, com faixa etária entre 18 e 45 anos, sendo 60% do sexo feminino e 40% do sexo masculino. A cada avaliador foram servidos 20 g da amostra à temperatura aproximada de 22 °C, em recipientes descartáveis e codificados com números aleatórios de três dígitos, acompanhados de água e biscoito. A análise considerou a média dos escores obtidos do número total de avaliadores que participaram do teste, procedimento recomendado quando se utiliza apenas uma amostra. **Resultados e Discussão:** Os resultados evidenciaram que o bolo funcional obteve aceitação com escore médio 6,72, situado entre os escores 6 e 7 que corresponde a “gosto e comeria de vez em quando” e “comeria frequentemente”, respectivamente. Independente do gênero, o produto foi aceito pelos consumidores, os resultados obtidos indicaram escore de 6,56 para os avaliadores do sexo feminino e de 6,95 para o sexo masculino, compreendidos entre os escores 6 e 7. Relacionando as diferenças na escala de atitude por região de aceitação (6-9), indiferença (5) e rejeição (1-4), observa-se que 75,36% das respostas estão situadas entre os escores 6 a 9, sendo um resultado satisfatório no desenvolvimento ou reformulação de um produto. O bolo foi considerado aceitável pois alcançou um Índice de Aceitabilidade de 74,67%. O teste de intenção de compra revelou que 77,33% dos avaliadores comprariam o produto se já estivesse disponível para venda. **Conclusão:** A avaliação sensorial do bolo funcional à base de farinha de maracujá e semente de gergelim apresentou resultados satisfatórios, inferindo que o produto apresenta viabilidade para inserção na alimentação, considerando o valor nutritivo dos ingredientes adicionados, bem como do seu potencial para comercialização, tendo em vista a intenção de compra. Sugere-se para estudos futuros a caracterização físico-química para formulação do seu conteúdo nutricional.

Palavras-chave: Aceitação, *Passiflora edulis* Sims., *Sesamum indicum* L.