

Avaliação Sensorial de barra de cereal a base de aveia e banana.

Victor Souza¹, Arthur Silva², Nathalia Santos³, Ana Carolina Costa⁴.

1,2 Bacharelado em Gastronomia. Universidade Federal Rural de Pernambuco

3MscCiência e Tecnologia de Alimentos. Universidade Federal Rural de Pernambuco.

4Bacharelado em Gastronomia. Departamento de Tecnologia Rural, Universidade Federal Rural de Pernambuco.
victormsouza.7@gmail.com

Palavras chaves: Gastronomia, alimentação saudável, banana, fibras, snack.

INTRODUÇÃO

Devido ao aumento da industrialização, o número de alimentos processados e ultraprocessados cresce cada vez mais na prateleira dos mercados brasileiros. Se tornando assim, com o passar do tempo, mais acessível e chegando à mesa da população mais facilmente, independentemente das classes econômica, social, cultural e etária (1). Uma das principais consequências relacionadas ao crescente consumo de alimentos ultraprocessados, à má alimentação, é o aumento de doenças crônicas não transmissíveis (DCNT) (2).

Segundo a Organização Mundial de Saúde (OMS) a dieta alimentar é a base no controle e prevenção da má nutrição e de doenças crônicas não transmissíveis. O consumo de fibras está relacionado com a perda de peso, diminuição nos riscos de obesidade, melhora no trânsito intestinal e outros benefícios, como prevenção das DCNT (1,3). Dentre os alimentos ricos em fibras, tem-se a aveia, considerado um excelente regulador do colesterol sanguíneo e auxilia na prevenção de doenças cardiovasculares (4). Outro alimento rico em fibras e minerais é a banana, que tem em sua composição o potássio, fósforo, cálcio e ferro (5).

Aveia e a banana são alimentos com custos relativamente baixos, podendo assim, serem inseridos na alimentação diária das pessoas. Com o intuito de desenvolver um produto rico em fibras, de baixo custo, e fácil consumo, este trabalho teve como objetivo elaborar e avaliar a aceitação de barra de cereal à base de aveia e banana passa.

MATERIAIS E MÉTODOS

A barra de cereal foi produzida de forma caseira, porém seguindo as normas de boas práticas de fabricação, de acordo com a RDC nº216 da ANVISA, conforme a Tabela 1, assim como seu rendimento e custo de produção. Seu valor calórico foi determinado com base na Tabela Brasileira de Composição de Alimentos (6).

Tabela 1. Ficha técnica barra de cereal de aveia e banana.

Ingredientes	Quantidade (g)	Custo (R\$)
Aveia em flocos	160	1,99
Mel	60	3,65
Clara de ovo	70	0,99
Banana pacovan in natura	100	0,48
Banana passa/desidratada	150	2,96

Modo de preparo: misture todos os ingredientes no bowl, e despeje em uma assadeira untada com o auxílio de uma colher. Leve ao forno pré-aquecido por 15 a 20 minutos a 200°C. Espere esfriar para porcionar cortando a massa em formatos retangulares de aproximadamente 45 gramas.

Rendimento: 12 barras (45 gramas)
Valor calórico: 72Kcal por porção
Custo total (R\$): 10,07
Custo por porção (R\$): 0,84

A análise sensorial foi realizada com 74 provadores não treinados na Universidade Federal Rural de Pernambuco, que avaliaram sensorialmente a amostra da barra de cereal. Cada provador recebeu de forma monádica e uma unidade amostral de cada formulação, em recipientes descartáveis, juntamente com água para limpar o palato.

Empregou-se o teste de aceitação com escala hedônica estruturada de nove pontos para os atributos aparência, cor, aroma, sabor, textura e avaliação global, sendo os extremos valor 1 equivalente ao termo hedônico “desgostei muitíssimo” e o valor 9 atribuído ao termo “gostei muitíssimo”(7). A intenção de compra do consumidor foi avaliada através da escala de 5 pontos, com variação entre “1 certamente não compraria” e “5 certamente compraria” (7).

A análise dos dados foi feita levando em consideração as notas das fichas avaliativas que foram preenchidas corretamente pelos provadores, totalizando 70 no final. As notas foram tabeladas eletronicamente para a retirada da média aritmética de cada um dos atributos e intenção de compra.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Na Figura 1 podemos observar o resultado do produto final, já pronto pra consumo. Como pode ser observado na Tabela 2, os atributos sensoriais da barra de cereal de aveia e banana passas obtiveram notas acima da média, com exceção da textura.

Dos comentários efetuados pelos 70 provadores, 15,7% relataram problemas com a textura do produto. Isso se deve à falta de crocância da barra. Com base nos estudos efetuados pode-se indicar oleaginosas a serem acrescentadas à massa com foco na solução desse problema, porém isso elevaria o custo de produção das barras.

Figura. 1. Barra de cereal de aveia e banana.



Tabela 2. Média Aritmética dos atributos sensoriais

Atributos Sensoriais	Média
Aparência	7
Cor	6
Aroma	6
Sabor	6
Textura	5
Avaliação Global	6
Intenção de compra	3

Para a intenção de compra, a barra de cereal obteve média 3 (talvez comprasse/talvez não comprasse) o que poderia estar relacionado às reclamações quanto à textura do produto, uma vez que a avaliação global do produto foi considerada satisfatória obtendo média 6 (gostei ligeiramente).

Uma outra avaliação sensorial, também utilizando uma escala de 9 pontos, de barras de cereais contendo aveia e banana em sua composição reporta

médias até 6 para aparência, sabor, cor e avaliação global, e 5 para textura (8), valores estes muito similares aos encontrados neste experimento.

CONCLUSÃO

Com base nos dados analisados pode-se concluir que a barra de cereais é saborosa, vendável e potencialmente funcional, atingindo os objetivos de ser de baixo custo, saborosa e com ingredientes locais de fácil acesso. Apenas o atributo textura não obteve nota acima da média esperada, mas é um problema com solução já que pode-se acrescentar mais ingredientes à massa, como oleaginosas, que provavelmente solucionarão o problema encontrado, sendo necessária a realização de outra avaliação sensorial para verificar a melhoria neste atributo.

REFERENCIAL BIBLIOGRÁFICO

- (1)MATTOS, L.L.; MARTINS, I.S. Consumo de fibras alimentares em população adulta. Revista de Saúde Pública, v. 34, n. 1, 50-55, 2000.
- (2)HILL, J.O.; TRWBRIDGE, F.L. Childhood obesity: future directions and research priorities. Pediatrics, 101, 3, 570-574, 1998.
- (3)MELLO, V. D.; LAAKSONEN, D. E. Fibras na dieta: tendências atuais e benefícios à saúde na síndrome metabólica e no diabetes melito tipo 2. Arq. Bras. Endoc. Metab, 53, 5, 509-518, 2009.
- (4)GUTKOSKI, L.C.; BONAMIGO, J.M.A.; TEIXEIRA, D.M.F.; PEDÓ, I. Desenvolvimento de barras de cereais à base de aveia com alto teor de fibra alimentar. Ciênc. Tecnol. Alim. 27, 2, 355-363, 2007.
- (5) FASOLIN, L.H.; ALMEIDA, G.C.; CASTANHO, P.S.; NETTO-OLIVEIRA, E.R. Biscoitos produzidos com farinha de banana: avaliações química, física e sensorial. Ciênc. Tecnol. Aliment. 27, 3, 524-529, 2007.
- (6)Tabela Brasileira de Composição de Alimentos – TACO. 4ª edição revisada e ampliada. Campinas,SP. 2011.
- (7)DUTKOSKY, S.D. Análise sensorial de alimentos, v.2, Curitiba: Champagnat, 2007.
- (8)FREITAS, D.G.C.; MORETTI, R.H. Caracterização e avaliação sensorial de barra de cereais funcional de alto teor proteico e vitamínico. Ciênc. Tecnol. Aliment, 26, 2, 318-324, 2006.