



UFRJ

INJC



Encontro

SABORES e
SABERES

14ª EDIÇÃO

PR-2

PR-5

PR-6

AVALIAÇÃO DA ACEITAÇÃO SENSORIAL DE PÃES ADICIONADOS DE PLANTAS ALIMENTÍCIAS NÃO CONVENCIONAIS: UMA REVISÃO

GOIS, Priscila^{1*}; AYRES, Ellen¹; LIMA, Elaine¹.

*priscila.gottgtroy@edu.unirio.br

PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM ALIMENTOS E NUTRIÇÃO DA UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO (PPGAN-UNIRIO)¹

Palavras-chave: Pesquisa de consumidor; Sustentabilidade; Hortifrutícolas Não Convencionais; Plantas negligenciadas; Panificação.

Área temática: Ciência e Tecnologia de Alimentos.

Código identificador: T 06

INTRODUÇÃO

As Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANC), também conhecidas como hortifrutícolas não convencionais possuem elevado potencial nutritivo, proteico e econômico e não estão inseridas em nosso cardápio cotidiano e tornam-se cada vez mais proeminentes nas discussões sobre alimentação saudável e sustentável. É fato que consumidores fazem escolhas alimentares baseadas em convicções tradicionais, como sabor e preço. Todavia, valores como saúde, impacto ambiental e questões éticas, cada vez mais motivam as decisões do consumidor.

OBJETIVO

Revisar as análises sensoriais sobre a percepção dos consumidores na elaboração de pães adicionados de PANC.

METODOLOGIA

Trata-se de uma revisão bibliográfica, utilizando-se as bases de dados Google Scholar, Pubmed e Science Direct. Constitui-se das seguintes etapas: palavras-chave e busca de artigos, onde foram selecionados textos referentes à análise sensorial, estudo de consumidor e aceitação de pães elaborados a partir da adição de PANC. Foram incluídos textos integrais disponíveis em inglês e/ou português; artigos que continham análise sensorial e publicados nos últimos 10 anos. Foram desconsiderados artigos que apresentavam apenas o resumo, ausência de análise sensorial das preparações e do índice de aceitabilidade.

RESULTADOS

Foram utilizados 11 documentos, em 10 estados, totalizando 872 avaliadores voluntários não treinados. Avaliaram a aceitabilidade sensorial de pães feitos à base de PANC. O Programa Nacional de Alimentação Escolar estabelece que o índice de aceitabilidade não deve ser inferior a 85% para a escala hedônica. Foram analisados pães acrescidos de ora pro nobis, bem como bortalha, farinha com ingredientes amazônicos (pupunha, pó de caruru e pó de semente de jerimum caboclo), palma forrageira, araruta, biomassa de fruta-pão verde e biomassa de banana verde. As seguintes receitas tiveram índices de aprovação mais altos: pão de cebola com folha de ora-pro-nóbis (91%); e pão com farinha múltipla (90%). Enquanto que, pão de araruta (60%), bortalha (68,55%), fruta-pão (70%), ora pro nobis (71,11% e 77,77%), palma (75%) e banana (82,76%) não atingiram o índice de aceitabilidade.

CONCLUSÃO

Elucidou quanto a importância dos ingredientes não-convencionais como alternativa sensorialmente aceita. Podendo enriquecer os produtos e fortalecer a segurança alimentar e a sustentabilidade.

REFERÊNCIAS

Frankelin, MF, Vieira, TF, Garcia, JAA, Correa, RCG, Monteiro, ARG, Bracht, A., & Peralta, RA (2018). Propriedades fitoquímicas, nutricionais e farmacológicas de frutas e vegetais nativos não convencionais do Brasil.
Liñán, J.; Arroyo, P.; Carrete, L. (2019). Conceptualizing Healthy Food: How Consumer's Values Influence the Perceived Healthiness of a Produto Alimentar. J. Food Nutr. Res. 7, 679-687.

AGRADECIMENTOS

