

Formulação de bolos com substituição do açúcar comum

TAINA CRISTINA DAMASCENO SILVA (Autor), Simone de Fátima Viana da Cunha (Orientador), Patrícia Aparecida Pimenta Pereira (Co-Orientador)

Instituição de Ensino - Universidade Federal de Ouro Preto

Palavras Chaves:

bolo, diabéticos, substituição, açúcar

Resumo:

Bolos são uma mistura de farinha, fermento, ovos, gordura e líquido; pode conter açúcar ou adoçante artificial, utilizado para atender pessoas com necessidades especiais (diabéticos ou dietas com redução de calorias). O objetivo foi formular bolo simples com substituição do açúcar comum por açúcar mascavo, light e adoçante dietético contendo ciclamato e sacarina sódica. Os ingredientes foram padronizados e somente o açúcar foi substituído. A análise da composição nutricional foi realizada utilizando as tabelas de composição química de alimentos e a avaliação sensorial foi realizada com 111 provadores, os quais preencheram o teste de aceitação utilizando escala hedônica estruturada de 9 pontos para os atributos aparência, sabor, consistência, cor e impressão global. Avaliou-se também a escala do ideal em relação à doçura e à consistência e intenção de compra das 4 amostras. A formulação B3 (adoçante dietético) apresentou redução do valor calórico total e menor teor de carboidratos podendo ser indicada para portadores de diabetes mellitus tipo 2, e também um alto teor de sódio, enquanto B2 (açúcar mascavo) apresentou maiores teores de cálcio, zinco, ferro e potássio. Para B1 (açúcar light) houve redução do valor calórico total e menor teor de carboidratos em relação à B4 (açúcar cristal), entretanto, apresentou maior teor de lipídeos que as demais formulações. Quanto à análise sensorial, a formulação com melhor aceitação foi B4 em relação aos atributos (sabor, consistência e impressão global). Para o ideal de consistência, as formulações B1, B3 e B4 diferiram estatisticamente da B2 e foram classificadas como ligeiramente mais consistentes que o ideal. Já para o ideal de doçura, B4 diferiu de B1 e B2 e foi classificado como ligeiramente mais doce que o ideal. Para a intenção de compra, B4 diferiu estatisticamente dos demais. Os resultados mostraram que é possível formular bolos simples com substituição do açúcar, com valor nutricional agregado e com boa aceitação.

Publicado em:

- Evento: Encontro de Saberes 2017
- Área: CIÊNCIAS DA VIDA
- Subárea: Ciência e Tecnologia de Alimentos