

ANÁLISE SENSORIAL: APLICAÇÃO EM COMIDA DE BOTECO SUBMETIDA A DIFERENTES MÉTODOS DE COCÇÃO (APOIO UNIP)

Aluna: Fabiany Izabel Marquardt

Orientadora: Profa. Dra. Hellen Daniela de Sousa Coelho

Curso: Nutrição

Campus: Cidade Universitária

O objetivo do estudo foi avaliar a qualidade sensorial, nutricional e absorção de gordura dos alimentos servidos em bares e restaurantes submetidos à fritura e técnicas alternativas. As amostras avaliadas foram batata, mandioca, polenta, coxinha e pastel submetidos à fritura em imersão, à fritura sem imersão e assados em forno combinado. Foi determinada a porcentagem de absorção de gordura, valor nutricional e avaliação sensorial, por meio de teste afetivo com escala hedônica de sete pontos, 1 – desgostei muitíssimo; 4 – não gostei/nem desgostei; 7 – gostei muitíssimo, para avaliar o impacto dos métodos de cocção na aceitação da aparência, textura, sabor e aceitação global dos alimentos. Foi verificada maior porcentagem de gordura absorvida pelos alimentos fritos em imersão. A mandioca teve a menor variação em sua porcentagem de absorção de óleo, entre os métodos de cocção utilizando gordura. Observaram-se maiores teores de carboidratos e proteínas em batata, coxinha, mandioca e pastel preparados em forno combinado. As amostras preparadas em imersão de gordura apresentaram o maior teor de lipídeos e, conseqüentemente, o maior valor calórico. As menores médias de grau de aceitação observadas para os atributos avaliados foram para as amostras preparadas em forno combinado. Pastel e mandioca fritos sem imersão apresentaram as maiores médias em todos os atributos. Porém, as médias foram próximas entre os três métodos de cocção, principalmente o método frito com imersão e frito sem imersão na gordura. Desta forma, conclui-se que foi possível preparar os alimentos com melhor qualidade nutricional, sem interferir em suas características sensoriais.