

ELABORAÇÃO E AVALIAÇÃO SENSORIAL DE BISCOITO DE POLVILHO ENRIQUECIDO DE CENOURA E BETERRABA POR PRÉ-ESCOLARES (APOIO UNIP)

Aluna: Danieli Fernandes Matos

Orientadora: Profa. Dra. Rita Cristina Chaim

Curso: Nutrição

Campus: Bauru

A alimentação saudável é responsável pela manutenção da saúde e longevidade. Quando realizada de modo diversificado, garante nutrientes essenciais, entretanto, devido a inúmeros fatores, nem sempre o hábito alimentar garante nutrientes em quantidades segundo as recomendações nutricionais. No Brasil, as políticas de alimentação e nutrição mostram a necessidade de considerar que o país vive uma situação de transição nutricional com quadros de obesidade, fome oculta e hábitos alimentares inadequados que levam a carências nutricionais. Dentre as opções alimentares para a população, as hortaliças representam um grupo importante uma vez que têm como característica o fornecimento de vitaminas, sais minerais, fibras e outros compostos bioativos. Das opções de alimentos produzidos no país e na região, a cenoura e a beterraba têm excelente produção e, na época da safra, um custo compatível com o poder aquisitivo de grande parte da população. A utilização desses alimentos de forma diversificada permite agregar valor nutricional a preparações bem aceitas da população. O objetivo do estudo foi verificar a aceitação de biscoitos de polvilho enriquecidos com beterraba e cenoura. A metodologia consistiu em elaborar um biscoito enriquecido com cenoura (EC) e com beterraba (EB) e oferecer a pré-escolares frequentadores de uma creche da cidade de Bauru-SP. Foi solicitado que as crianças avaliassem a aceitação por meio de uma escala hedônica facial de 5 pontos em dois momentos: sem saber a composição dos biscoitos e relatado que foi acrescido de beterraba e/ou cenoura. Os resultados mostraram que, quando as crianças não souberam a composição do biscoito, a aceitação foi de 85% para

o maior valor da pontuação (adorei). Quando a avaliação foi estratificada pela idade, foi verificado que algumas crianças de maior idade (4 e 5 anos) apresentaram valores de menor aceitação, principalmente para o biscoito EB. A composição do biscoito mostra que ele possuiu algumas vitaminas e minerais, observou-se que o EC é fonte do antioxidante selênio e boa fonte de vitamina A. O biscoito de polvilho é um alimento de consumo pela população e melhorar seu valor nutritivo contribui para o oferecimento de nutrientes indispensáveis à saúde. O biscoito de polvilho pelos seus ingredientes é ainda uma opção para algumas patologias que vêm sendo melhor diagnosticadas na população como intolerância à lactose, alergia à proteína do leite de vaca, entre outras. Assim o enriquecimento de biscoito de polvilho pode ser uma forma de agregar valor nutricional a um alimento de grande consumo. Necessário também realizar atividades educativas para que as crianças conheçam os alimentos e façam seu consumo.