



INSTITUTO FEDERAL
Sertão Pernambucano | Campus
Petroliña

XVI JORNADA DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA E TECNOLÓGICA

07 e 08/10

ISSN: 2447-7435

Pizza sem glúten a partir da massa da mandioca e polvilho azedo: elaboração, avaliação sensorial e físico-química

Maria Socorro Alexandre¹; Luciana Façanha Marques²

1-Orientando - Campus Salgueiro- e-mail para contato: socorromaria06225@gmail.com;

2-Orientador - Campus Salgueiro e-mail para contato:luciana.marques@ifsertao-pe.edu.br;

RESUMO

Segundo Simbalista, Arêas (2006), a farinha de trigo é a principal fonte de glúten na alimentação humana, o que para pessoas celíacas, isto é, com intolerância ao glúten, é um problema, visto que é necessária a produção de produtos adequados a esse público-alvo, e para isso, pode-se substituir total ou parcialmente a farinha de trigo por outras massas de maior valor nutritivo, além de outras características nutricionais, como a mandioca. O presente estudo teve como objetivo elaborar duas formulações de pizzas a partir da massa de mandioca, adicionando em uma a farinha de arroz e, na outra o polvilho azedo. Ambas isentas de glúten, abrangendo um grupo de pessoas bem específicas, os celíacos. Aplicou-se a análise sensorial a 100 provadores não treinados utilizando uma ficha onde eram discriminados a idade, sexo, escolaridade e o quando os julgadores consumiam e gostavam de mandioca e seus derivados; o teste de aceitação com escala hedônica de 9 pontos; o teste de intenção de consumo com escala de 5 pontos e o método CATA, o qual apresentava 28 termos relacionado as amostras de pizzas e os provadores deveriam assinalar com a letra x quais destes termos melhor descreviam cada amostra. Foi identificado que 55% dos julgadores eram mulheres, 36% menores de 18 anos e 31% tinham o ensino fundamental. Apenas 29% consumiam mandioca uma vez por semana e 42% afirmaram gostar muito, 58% gostarem muitíssimo de pizza. Para o teste de aceitação e intenção de consumo não possuíram diferenças significativas para os atributos analisados e os julgadores afirmaram que comeriam frequentemente as pizzas. No CATA, a maciez, sabor de pizza e aroma foram as características mais elencadas. Pode-se concluir que as duas formulações de pizzas a partir da massa de mandioca obtiveram uma boa aceitabilidade pelos julgadores sendo uma opção viável para os celíacos, além de agregar mais nutrientes e introduzir no mercado um produto inovador.

Palavras-chave: CATA, celíacos, produto inovador.

Modalidade: PIBIT

Campus: Salgueiro