

ACEITABILIDADE DE MUFFIN DE ARROZ RECHEADO DE PRESUNTO E CATUPIRY SEM GLÚTEN PARA CELÍACOS

Ana Karla Souza Santos*
Gheovana de Jesus Oliveira*
Virna Uisla da Silva Souza*
Manuela Barreto do Nascimento**

A doença celíaca (DC) é uma intolerância crônica ao glúten, que consiste na atrofia total ou subtotal da mucosa do intestino delgado proximal e que consequente interfere na absorção de alimentos, em indivíduos geneticamente susceptíveis. A DC pode se apresentar sob as seguintes formas: clássica, não clássica e assintomática, fazendo com que exista a possibilidade de passar despercebida pelo indivíduo. Alguns dos sintomas podem ser apresentados principalmente nos primeiros anos de vida, como: diarreia crônica, vômitos, irritabilidade, anorexia, déficit de crescimento, distensão abdominal, diminuição do tecido celular subcutâneo e atrofia da musculatura glútea. O tratamento da doença é baseado na introdução de dieta isenta de glúten de forma permanente, sendo necessário a exclusão da dieta os seguintes cereais e seus derivados: trigo, centeio, cevada, malte e aveia, esses cereais são comuns serem entrados nos alimentos consumidos diariamente pela população. Sendo assim, o objetivo desse trabalho será elaborar e avaliar a aceitabilidade de muffin de arroz recheado de presunto e catupiry sem glúten para indivíduos celíacos. Serão utilizados na preparação: 2 xícaras (chá) de arroz cozido, 2 caixinhas de creme de leite, 2 ovos, ½ cebola bem picada, 1 colher (sopa) de salsinha picada, 2 colheres (sopa) de azeite, 4 colheres (sopa) de queijo parmesão ralado, 3 colheres (sopa) de farinha de arroz, 1 colher (sopa) de fermento em pó, 150g de requeijão de corte, 150g de presunto cortado grosso e picado em quadradinhos, margarina e farinha de arroz para untar e enfarinhar as forminhas. Modo de Preparo: O arroz será colocado em uma tigela e os ingredientes serão acrescentados aos poucos, menos o presunto e o requeijão de corte, mexendo a cada adição. Feito isso, deverá ser colocado uma colher de sopa dessa massa em forminhas de empada untadas e enfarinhadas. As forminhas serão recheadas com uma porção de catupiry e um ou dois quadradinhos de presunto. Em seguida serão cobertos com outra colher de massa e colocado um pouquinho de queijo ralado em cima de cada muffin. A preparação assará em forno pré-aquecido até dourar. A análise sensorial será aplicada no Laboratório de Ciências Fisiológicas da Faculdade Maria Milza (FAMAM) para 40 provadores aleatórios entre funcionários, alunos e professores, realizada através da escala hedônica estruturada de 9 pontos, (1 corresponde a “desgostei muitíssimo” e o número 9 a “gostei muitíssimo”) para os atributos sensoriais aroma, textura, cor, sabor, impressão global, além disso, será aplicada a escala de intenção de compra. É esperado resultados satisfatórios e com ótima aceitação e intenção de compra, visto que a alimentação de portadores de DC consiste em uma dieta restrita de vários ingredientes presentes na maioria das preparações, sendo uma opção sem glúten e apetitosa.

PALAVRAS-CHAVE: Doença celíaca. Restrição alimentar. Análise sensorial.

*Graduandas em Nutrição da Faculdade Maria Milza. anakarlass@live.com,
oliveiragheovana@hotmail.com, virnauisla@outlook.com

**Professora Mestre da Faculdade Maria Milza. manuelabarreto_n@hotmail.com



**MUDANÇAS, PERSPECTIVAS E TENDÊNCIAS SOCIOESPACIAIS:
15 ANOS DA FAMAM NO RECÔNCAVO DA BAHIA/BRASIL
8 A 10 DE NOVEMBRO DE 2018
FACULDADE MARIA MILZA**



*Graduandas em Nutrição da Faculdade Maria Milza. anakarlass@live.com,
oliveiragheovana@hotmail.com, virnauisla@outlook.com

**Professora Mestre da Faculdade Maria Milza. manuelabarreto_n@hotmail.com