

ACEITABILIDADE DE TORTA DE QUEIJO COM FRANGO PARA PACIENTES CELÍACOS

Kiane Machado dos Santos*

Larissa Oliveira França*

Lays Santana Fiuza*

Vanessa Barbosa Gomes*

Manuela Barreto do Nascimento**

Também chamada de enteropatia sensível ao glúten, a doença celíaca é uma reação imunológica, que age agredindo as próprias células do organismo ao entrar em contato com o glúten, causando uma lesão de alta gravidade no intestino, com a exposição frequente a esta molécula, é desencadeada uma atrofia nas microvilosidades presentes no intestino, que por sua vez afeta na absorção de nutrientes que seriam absorvidos neste local, por esta razão é considerada uma doença autoimune. Diante disso, a análise sensorial é uma ferramenta valiosa para o conhecimento, comparação e aceitação do produto elaborado e para verificar a aceitabilidade e preferência do consumidor. Portanto, esse trabalho terá como objetivo desenvolver e avaliar a aceitabilidade de uma torta de queijo com frango para pacientes celíacos. Para tanto, será realizada uma análise sensorial na Faculdade Maria Milza (FAMAM), na qual será elaborada a receita de torta de queijo recheada com frango e temperos. Na composição da massa serão utilizados ovos, farinha de tapioca, frango e por fim queijo, e para avaliação deste serão selecionado 30 provadores, entre funcionários, estudantes e professores da FAMAM, empregada a escala hedônica estruturada de 9 pontos, cujos extremos correspondem a “desgostei muitíssimo” (1) e gostei muitíssimo (9), onde deverão avaliar a preparação com relação ao aroma, cor, sabor, textura, impressão global e atitude de compra. A partir disso, espera-se boa aceitação sensorial e intenção de compra da torta de queijo com frango, partindo desse pressuposto esta receita permitirá o consumo de alguns tipos de massas pelos portadores de doença celíaca, e assim, proporcionar uma diversificação no cardápio e despertar novas possibilidades de elaborações e adaptações de preparações com ingredientes proibidos para o consumo do mesmo.

Palavras-chave: Análise sensorial. Doença celíaca. Enteropatia. Glúten.

*Graduandas em Nutrição da Faculdade Maria Milza. kianems@hotmail.com; larissaof6@gmail.com; layssantanaf@hotmail.com; nessynha.gomes@hotmail.com

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