



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



ANÁLISE SENSORIAL DE BOLO DE CENOURA ADAPTADO: EXPERIÊNCIA DE ESTUDANTES DE NUTRIÇÃO

Kiane Machado dos Santos*

Larissa Oliveira França*

Lays Santana Fiuza*

Manuela Barreto do Nascimento**

Na Nutrição, a qualidade organoléptica dos alimentos e preparações é um aspecto que busca ser contemplado. Nessa perspectiva, a análise sensorial é uma alternativa para se alcançar essa qualidade. Nela busca-se medir, evocar e analisar características como aroma, sabor, cor e textura dos alimentos, além de verificar a aceitação dos degustadores em relação a estes, sobretudo em novas preparações saudáveis adaptadas de receitas convencionais, que podem não ser tão saudáveis originalmente. Nessa concepção, buscou-se relatar a experiência de discentes do curso Bacharelado em Nutrição de uma Faculdade do Recôncavo Baiano, a despeito de uma análise sensorial de um bolo de cenoura adaptado com ingredientes mais nutritivos. Para tanto, no mês de agosto de 2018 foi realizada uma análise sensorial de um bolo de cenoura produzido com farinha de aveia em substituição a farinha de trigo refinada, ovos, cenoura e açúcar mascavo em substituição do açúcar branco refinado para a massa e cacau em pó para a calda, em substituição do chocolate. Assim, o bolo foi disponibilizado a comunidade do Recôncavo Baiano em uma feira de produtos orgânicos, mais especificamente para 50 provadores. E observou-se que a preparação mesmo diferente da convencional, demonstrou boa aceitação pelos provadores, quanto aos aspectos de cor, textura, sabor e aroma. Considerando os resultados alcançados através da preparação em questão, percebe-se a importância da mudança de alguns ingredientes em preparações originais para torná-la mais nutritiva, visando à promoção de saúde, de forma que as características sensoriais de maneira geral não são perdidas, nem inferiores a de preparações originais. Portanto, é enriquecedor tanto para a população, por receber novas opções saudáveis e agradáveis, quanto para o enriquecimento da vida acadêmica dos alunos que a produziu.

Palavras-chaves: Gastronomia. Receitas saudáveis. Sabor.

* Graduandas em Nutrição da Faculdade Maria Milza– FAMAM. E-mails: kianems@hotmail.com, larissaof6@gmail.com, layssantanaf@hotmail.com

** Docente Mestra da Faculdade Maria Milza– FAMAM. E-mail: manuelabarreto_n@hotmail.com