

AValiação DA ACEITABILIDADE DE UM BOLINHO DE BATATA DOCE COM FRANGO NA FEIRA LIVRE DE UM MUNICÍPIO DO RECÔNCAVO DA BAHIA

Letícia Santos Cardoso*
Carolina Oliveira de Amorim Ribeiro*
Jakeline dos Santos Plácido*
Manuela Barreto do Nascimento**

Há um crescente interesse da população por uma melhor otimização da saúde, prevenção ou tratamento de doenças, havendo desta forma uma constante busca por uma alimentação equilibrada, adequada e saudável. Além da progressiva busca por alimentos orgânicos, provenientes na maioria das vezes da agricultura familiar que ofereçam algum tipo de benefício à saúde. Por conta disso, a utilização de receitas com a *Ipomoea batatas* (batata doce) pode ser uma boa estratégia para inserir nutrientes e composto benéficos na alimentação, visto que esse vegetal possui um alto valor nutritivo, potencial de compostos bioativos, sendo excelente fonte de fibra dietética, ácido ascórbico, ácido fólico e também de sais minerais como de vitaminas do complexo B e vitamina A, e de minerais, como ferro, cálcio, potássio, enxofre e magnésio. Ademais a batata doce possui uma ótima versatilidade sensorial, em termos de cores de polpa, sabor e textura. Logo, esse estudo terá como objetivo produzir e avaliar a preferência do bolinho de batata doce com frango em uma feira livre de um município do Recôncavo da Bahia. Para produção do bolinho será necessário refogar a cebola utilizando óleo de soja, juntamente com frango até dourar, após será inserido alho, sal, tomate, pimentão, coentro e pimenta cominho. As batatas doces serão cozidas e amassadas na textura de purê. Por fim, será misturado tudo e modelado em formato de bola, uma receita será empanada com farinha de rosca e a outra com farinha de milho. Será realizada uma análise sensorial com a utilização de teste de comparação pareada com a finalidade de identificar a receita preferida entre os julgadores. Serão selecionados 50 julgadores não treinados, que terão uma breve orientação de qual forma deverá ser executado o teste. As amostras serão codificadas com números aleatórios e apresentadas simultaneamente com ordenação balanceada (AB e BA). Espera-se com a realização desse teste que os julgadores tenham preferência pela receita do bolinho empanado com farinha de milho, visto que possui mais nutrientes e seria uma melhor opção por conta disso. Ademais, espera-se que essa receita possa propiciar os impactos positivos que o consumo da batata doce traz para a saúde humana, além de estimular a agricultura familiar.

PALAVRAS-CHAVE: Hábitos saudáveis. Análise sensorial. Nutrição. *Ipomoea batatas*.

*Graduandas em Nutrição da Faculdade Maria Milza (FAMAM), caroliveiamorim@gmail.com; jakplacido18@hotmail.com; lecardoso@gmail.com.

**Docente da Faculdade Maria Milza (FAMAM), manuelabarreto_n@hotmail.com