

ELABORAÇÃO E ANÁLISE SENSORIAL DE BRIGADEIRO DE CHUCHU: UMA NOVA PERSPECTIVA SENSORIAL PARA CRIANÇAS

Paloma Souza da Conceição *

Rayssa Pereira Barreto *

Manuela Barreto do Nascimento **

Atualmente em nosso país têm-se verificado o alto consumo de alimentos com baixo valor nutricional e o baixo número de ingestão de frutas, verduras e legumes, acarretando o aumento de crianças com peso excessivo. A alimentação exerce um papel muito importante no crescimento e desenvolvimento infantil, dessa maneira o chuchu é uma hortaliça pertencente à família das curcubitáceas, e que possui diversas propriedades como: antioxidante, estimulantes, fortalecedor, diurético, além de ajudar no emagrecimento. Em sua composição se destaca a alta quantidade de potássio, tornando excelente para manter os níveis normais de pressão arterial, e também vitamina A, C e do complexo B, cálcio, fósforo, ferro, magnésio entre outros, tornando um ótimo alimento para crianças. Diante disso, o presente projeto propõe como objetivo principal a elaboração e avaliação sensorial de um brigadeiro de chuchu para o público infantil. Quanto à questão metodológica, o trabalho será realizado em uma escola pública de um município do Recôncavo da Bahia. Serão preparados brigadeiros onde a base será o chuchu, mas incluem em sua lista de ingredientes essência de baunilha, gema de ovo, amido de milho, cacau em pó, adoçante e leite em pó, após a cocção do chuchu ele será processado e adicionado a uma panela com o restante dos ingredientes e será levado ao fogo da mesma forma da receita original. A avaliação sensorial, contará com a participação de 50 julgadores não treinados, com idade entre 7 a 12 anos, onde o produto será avaliado utilizando-se a escala hedônica facial de cinco pontos variando do detestei (nota 1) ao adorei (nota 5) para avaliar a aceitabilidade e uma escala de intenção de compra. Espera-se com esse projeto que seja possível introduzir vegetais de forma criativa para crianças a fim de promover hábitos alimentares nutritivos e saborosos, com uma boa aceitabilidade e intenção de compra, de forma que possa ser introduzido no mercado consumidor.

Palavras-Chave: Chuchu. Análise sensorial. Desenvolvimento de produto.

* Discentes do curso de Nutrição da Faculdade Maria Milza. E-mails: rayeluansantana@hotmail.com, palomaconceicao19@outlook.com

** Engenheira de Alimentos. Mestre em Engenharia e Ciências de Alimentos. Professora orientadora da Faculdade Maria Milza – FAMAM. E-mail: manuelabarreto_n@hotmail.com