



AVALIAÇÃO SENSORIAL DE BICOISTOS DE CEBOLA¹

*Anderson Gomes Schiavo², Catiani Berwanger Balbom³, Éverton Berwanger Balbom⁴,
Marlon Leonardo de Oliveira⁵, Patricia Dinon⁶, Raul Vicenzi⁷*

INTRODUÇÃO: Pode-se considerar como alimento funcional, todo aquele que apresenta uma ou mais substâncias com funções fisiológicas e bioquímicas benéficas à saúde do homem. O alho apesar do uso freqüente em todos os tipos de preparações culinárias tem sua importância nutritiva na dieta reduzida por seu emprego ocorrer principalmente como condimento, em pequenas quantidades. Em contrapartida, foram identificadas centenas de fitoquímicos bioativos, sendo os de maior destaque os compostos sulfurados, presentes no alho em quantidades três vezes maiores do que em outros vegetais também ricos nestes compostos, como a cebola e o brócolis. Foram identificados cerca de 30 ingredientes do alho com efeito terapêutico. Seu maior complicador é o sabor característico intenso que dificulta o seu consumo e é exalado inclusive pelo suor, em até 72 horas após o consumo. Há muito tempo acredita-se que o consumo de cebola auxilia na prevenção de certas doenças, o que a caracteriza como um alimento funcional. De modo geral, todas as partes da planta da cebola podem ser consumidas na dieta humana. Embora apresentem reconhecidas propriedades funcionais, as cebolas são consumidas, principalmente, pela sua capacidade de adicionar sabor a outros alimentos. Todo produto possui propriedades físicas, químicas ou biológicas que constituem a base de sua identificação. Quando estas propriedades são percebidas pelos sentidos, são denominadas características, e avaliar sensorialmente estas características faz parte do dia-a-dia das pessoas. O homem não come só para se alimentar, as qualidades sensoriais dos alimentos ajudam a satisfazer suas necessidades gustativas. O prazer sensorial vem melhorar a assimilação, a digestão e o metabolismo do alimento. Assim é importante haver uma correlação entre o que o consumidor espera do alimento e o que encontra nele. Considerando os novos aspectos da nutrição, deve-se recomendar atender todas as necessidades de nutrientes essenciais, conforme as indicações tradicionais, mas também, enriquecer a alimentação com fontes de alimentos funcionais. Este trabalho teve por objetivo testar, através de teste Afetivo de Aceitabilidade – Escala Hedônica, novas formulações propostas para o original biscoito de cebola, tendo em vista que o alho e a cebola são pouco utilizados para esse tipo de alimento, mas são de grande importância na dieta por apresentarem compostos que produzem benefícios específicos à saúde. **MATERIAL E MÉTODOS:** Para a realização do teste, elaboraram-se três formulações diferentes de biscoito de cebola, a partir de uma receita original, sendo esta: 1 cebola grande ralada, 150g de margarina, 3 gemas, ½ xícara (chá) de suco de laranja, 150g de queijo ralado, 3 clara em neve, 1 colher (sobremesa) de fermento em pó, 500g de polvilho doce. No Tratamento 1 o diferencial foi a retirada da cebola, no Tratamento 2 foi a incorporação de 2 dentes de alho ralado à formulação original e no Tratamento 3 incorporou-se mais 1 cebola grande ralada. A análise sensorial foi conduzida com um painel de 40 provadores não treinados, com idade entre 18 e 45 anos, de ambos os sexos. Foi aplicado o Teste de Aceitação, através de uma escala hedônica de 9 pontos, ancoradas no extremo inferior “desgostei extremamente” e



superior “gostei extremamente”. Ao provador era solicitado que avaliasse as amostras de acordo com a escala hedônica, e conforme a escala também desse um valor para os atributos sensoriais avaliados: aparência, cor, odor, sabor e textura para indicar qual era o mais importante na escolha da amostra mais aceita. O Índice de Aceitabilidade foi calculado levando-se em conta a pontuação de cada tratamento em relação à pontuação máxima que cada um poderia obter. As amostras foram preparadas 20 minutos antes da aplicação do teste, e depois colocadas em pratos descartáveis com as devidas codificações. Também se serviu um copo de água para cada provador para o enxágüe da boca entre a degustação das amostras. O delineamento experimental utilizado foi em blocos ao acaso, com 3 tratamentos e 40 blocos (provadores). Os resultados foram avaliados estatisticamente pela Análise de Variância (ANOVA) e para testar as diferenças entre as médias dos tratamentos foi aplicado o teste de Tukey a 5%. RESULTADOS: A avaliação dos tratamentos segundo a análise estatística baseia-se no grau de aceitabilidade das concentrações de cebola e alho, verificando se há ou não diferença significativa entre as amostras. Segundo o Teste F (Análise de Variância – ANOVA) não houve diferença significativa entre os três tratamentos estudados, para todos os atributos sensoriais avaliados, ao nível de significância de 5%. Verificou-se através do Índice de Aceitabilidade os valores de 70%, 71% e 75% de aceitação para os Tratamentos 1, 2 e 3, respectivamente. Para os atributos avaliados, 62%, 13%, 13%, 6% e 6% de nível de importância na escolha do tratamento mais aceito considerando sabor, odor, aparência, cor e textura, respectivamente. CONCLUSÃO: De acordo com os resultados obtidos, pode-se concluir que o acréscimo dos alimentos funcionais, alho e cebola, como ingredientes adicionais à formulação original de biscoito de cebola não comprometem a aceitabilidade dos mesmos. Através do Índice de Aceitabilidade pode-se verificar que o Tratamento 3, com a formulação contendo duas cebolas foi o mais aceito, com 75% de aceitação pelos provadores, considerando o valor mínimo de 70% para o produto ser aceito pelos consumidores, portanto, conclui-se ainda que todos os tratamentos testados foram aceitos. Entre os atributos sensoriais avaliados, o sabor foi o atributo que mais foi citado pelos provadores para realizarem a escolha do produto mais aceito com 62% das citações.

¹ Trabalho de graduação realizado na disciplina de Análise Sensorial do curso de Química Industrial de Alimentos - Unijuí - Campus Santa Rosa - RS

² Aluno de Graduação em Química Industrial de Alimentos da Unijuí – Campus Santa Rosa

³ Aluno de Graduação em Química Industrial de Alimentos da Unijuí – Campus Santa Rosa

⁴ Aluno de Graduação em Química Industrial de Alimentos da Unijuí – Campus Santa Rosa

⁵ Aluno de Graduação em Química Industrial de Alimentos da Unijuí – Campus Santa Rosa

⁶ Aluno de Graduação em Química Industrial de Alimentos da Unijuí – Campus Santa Rosa

⁷ Professor Orientador, Departamento de Biologia e Química da Unijuí - Campus Santa Rosa.

rvicenzi@unijui.edu.br