



AVALIAÇÃO SENSORIAL DE BOMBONS MOLDADOS COMPACTADOS DE CHOCOLATE MEIO AMARGO COM ADIÇÃO DE AVEIA E QUINUA¹

Marciele Hoffmann Pereira², Pedro Luis Büttembender³, Vera Maria Klajn⁴, Adais Maélli Bordim⁵, Aline Tiecher⁶, Carla Roberta Matte⁷, Rosângela de Fátima Koch⁸, Stela Maris Meister Meira⁹

INTRODUÇÃO: Chocolates são largamente consumidos pela população e bem conhecidos como fonte de calorias. Em paralelo, evidências sugerem que compostos fenólicos ou polifenóis presentes no chocolate, como flavonóis e procianidinas, exerçam atividade benéfica ao organismo por sua capacidade antioxidante e por atuarem na prevenção de doenças coronárias, na diminuição do colesterol sérico, entre outros. Somando-se ao exposto, os ingredientes utilizados na produção de chocolates têm importante papel na aceitação pelo consumidor e na apresentação do produto. Neste sentido, desenvolveram-se bombons moldados compactados para posterior avaliação sensorial, elaborados com chocolate meio amargo, em função de sua maior concentração em polifenóis quando comparado ao chocolate ao leite e sua maior disponibilidade em relação ao chocolate amargo. Adicionalmente, foram acrescentados os cereais aveia e quinua, em função de a primeira ser considerada alimento funcional pelas propriedades atribuídas às glucanas e de a quinua ser destaque por fornecer todos os aminoácidos essenciais. **MATERIAL E MÉTODOS:** Elaboraram-se duas formulações de bombons moldados, compactados e com adição de quinua real e aveia em diferentes proporções. Para uma porção de 25 g, foram utilizados 20 g de chocolate meio amargo e 5 g de mistura de cereais. A formulação A foi composta por 25% de aveia e 75% de quinua, enquanto a formulação B foi composta por 75% de aveia e 25% de quinua. Primeiramente, realizou-se a pesagem e tostagem da mistura dos cereais. Em seguida, realizou-se a pesagem e derretimento da cobertura de chocolate meio amargo (50°C e 60°C). Fez-se o processo de temperagem do chocolate e a este adicionou-se a mistura de cereais. Posteriormente, procedeu-se as etapas seqüenciais de moldagem, resfriamento, desenformagem e embalagem. A análise sensorial foi realizada no dia 1º de maio de 2008 durante a 17ª Feira Nacional da Soja (FENASOJA), na cidade de Santa Rosa. O painel sensorial foi composto por 74 provadores não treinados, com idade mínima de 15 anos, escolhidos de forma aleatória. O delineamento estatístico foi baseado em blocos casualizados. Aplicaram-se três testes, o primeiro foi o de aceitação Escala Hedônica, no qual os provadores deveriam avaliar o quanto gostaram/desgostaram do produto, em relação aos atributos aparência, textura, doçura, sabor, odor e impressão global, utilizando uma escala de 9 pontos. Além disso, os provadores deveriam escolher qual das amostras preferiram (teste de preferência) e se comprariam alguma ou ambas (teste de compra). Para a análise estatística dos dados adquiridos para cada atributo, aplicou-se ANOVA ao nível de 5% de significância e, para o teste de preferência, consultou-se a tabela do teste de comparação pareada-diferença (bicaudal). **RESULTADOS:** Para todos os atributos e para a impressão global, não houve diferença significativa entre as formulações A e B, sendo que as pontuações médias obtidas estiveram na faixa de 7 a 8, o que significa respostas equivalentes a gostei moderadamente e gostei muito. A formulação B apresentou preferência significativa ao nível de 5%,



ENERGIA E ALIMENTOS

XVI Seminário de Iniciação Científica
XIII Jornada de Pesquisa
IX Jornada de Extensão

UNIJUI . 23 a 26 de setembro de 2008



considerando que 68,1% dos provadores a preferiram. Quanto ao teste de compra, 70,8% dos provadores indicaram que comprariam a A, ao passo que 80,5% comprariam a B. Assim, tanto o bombom com maior percentual de aveia quanto o bombom com maior percentual de quinua apresentaram boa aceitabilidade, sugerindo a viabilidade de elaboração destes chocolates com características sensoriais apreciáveis. **CONCLUSÃO:** Os ingredientes utilizados na elaboração dos bombons apresentaram interessante combinação, independente da diferente proporção da mistura de cereais. Apesar de a formulação com maior teor de aveia ter sido a preferida, a pontuação para os atributos e o índice de compra foram elevados para ambas. Contudo, os bombons englobam propriedades sensoriais e nutricionais, além de funcionais, devido aos compostos bioativos de seus constituintes.

¹ Pesquisa desenvolvida nos componentes curriculares TEAL III e Estratégias de Gestão.

² Acadêmica do curso de Química Industrial de Alimentos da UNIJUI/UEERGS.

marcielehoffmann@yahoo.com.br

³ Professor orientador, Mestre do Departamento de Administração da UNIJUI. pedrolb@unijui.edu.br

⁴ Professor orientador, Mestre do Departamento de Biologia e Química da UNIJUI. veraklajn@gmail.com

⁵ Acadêmica do curso de Química Industrial de Alimentos da UNIJUI/UEERGS. adaismbordim@hotmail.com

⁶ Acadêmica do curso de Química Industrial de Alimentos da UNIJUI/UEERGS. atiecher@yahoo.com.br

⁷ Acadêmica do curso de Química Industrial de Alimentos da UNIJUI/UEERGS. carlamatte2004@yahoo.com.br

⁸ Acadêmica do curso de Química Industrial de Alimentos da UNIJUI/UEERGS. ro_koch@yahoo.com.br

⁹ Acadêmica do curso de Química Industrial de Alimentos da UNIJUI/UEERGS. stelamm@yahoo.com.br