

Análise sensorial de preparações funcionais desenvolvidas para escolares entre 09 e 15 anos, do município de Campinas/SP

BUENO, R. G. A. L¹; FABIANO, G.A.²; DA CUNHA, D.T³; BEZERRA, R.M.N.⁴ ; SANTOS, R⁵; ANTUNES, A.E.C⁶.

¹ Universidade Estadual de Campinas, Faculdade de Ciências Aplicadas – São Paulo,
rosana.leite@campinas.sp.gov.br

² Universidade Estadual de Campinas, Faculdade de Ciências Aplicadas – São Paulo,
giovanna.af97@gmail.com

³ Universidade Estadual de Campinas, Faculdade de Ciências Aplicadas – São Paulo,
diogo.cunha@fca.unicamp.br

⁴ Universidade Estadual de Campinas, Faculdade de Ciências Aplicadas – São Paulo,
rosangela.bezerra@fca.unicamp.br

⁵ Universidade Estadual de Campinas, Faculdade de Engenharia de Alimentos – São Paulo,
rosantos28@gmail.com

⁶ Universidade Estadual de Campinas, Faculdade de Ciências Aplicadas – São Paulo,
adriane.antunes@fca.unicamp.br

Palavras-chave: alimentos funcionais, alimentação escolar, teste de aceitabilidade

RESUMO: Alimentos funcionais podem promover saudabilidade a cardápios escolares. Este trabalho objetivou avaliar aceitabilidade de preparações funcionais por escolares de Campinas/SP. Adaptaram-se receitas convencionalmente servidas no município empregando-se ingredientes funcionais e redução de açúcar, obtendo-se as formulações: bolo de laranja com biomassa de banana verde, gelatina com suco de uva integral, creme de abacate 32% cacau e salada de frutas com yacon. Analisou-se: concentração de fenóis segundo *Folin-Ciocalteu* e capacidade antioxidante por ABTS, FRAP, DPPH, comparando-se com preparações convencionais; teor de frutanos utilizando-se kit enzimático *Megazyme®*; capacidade probiótica inoculando-se *Lactobacillus acidophilus* La5 e *Bifidobacterium bifidum* BB12 em meios de cultura MRS substituindo a fonte de açúcar pelo ingrediente cuja atividade probiótica buscou-se determinar. Aplicou-se teste de aceitabilidade por resto-ingestão e escala hedônica. Constatou-se diferença ($p < 0,01$) no teor de fenóis de creme e gelatina, obtendo-se respectivamente para receitas

convencionais e funcionais $602 \pm 182,9$ e $1878 \pm 195,3$ para gelatina e $1167,6 \pm 34,7$ e $2803,6 \pm 512,9$ para creme expressos em $\mu\text{g Eq AG/g}$ de amostra, refletindo maior atividade antioxidante em ABTS, FRAP e DPPH. Biomassa e yacon demonstraram teor de frutanos de $0,17\text{g}/100$ e $40,74\text{g}/100\text{g}$. A contagem de BB12 e La5 foram respectivamente $9,0 \times 10^{11}$ e $3,1 \times 10^{11}$ UFC/mL no meio contendo biomassa e $5,33 \times 10^{11}$ e $6,33 \times 10^{10}$ UFC/mL em meio contendo yacon. Aprovou-se bolo de laranja e salada de frutas na análise de restos e escala hedônica, obtendo-se respectivamente, 98,27% e 91,26% para a primeira preparação e 91,86% e 89,93% para a segunda. Comentários na ficha de escala hedônica mostraram que o paladar condicionado ao sabor excessivamente doce e expectativa de experimentar receitas semelhantes às convencionais culminaram neste desfecho. Conclui-se que a inserção de ingredientes funcionais em receitas com as quais os alunos estavam familiarizados não garantiu a aceitabilidade de todas as formulações. Estratégias de educação alimentar e nutricional concomitantes à oferta de alimentação saudável mostram-se necessárias.