

DESENVOLVIMENTO E ANÁLISE SENSORIAL DE UM *MUFFIN* SAUDÁVEL

Géssica Cristina da Veiga¹, Dauana Salete Rosa Patel¹, Juliana Lazarotto Hartman¹.

¹ Faculdade de Pato Branco – FADEP, curso de Nutrição, Pato Branco, Paraná.

RESUMO

Preparações de fácil preparo e baixo custo são importantes para auxiliar na construção de hábitos saudáveis. A substituição de ingredientes menos saudáveis por outros de maior valor nutritivo sem comprometer o sabor, é de grande valia para a saúde. Os ingredientes utilizados no desenvolvimento dos *muffins* foram escolhidos de acordo com o valor nutricional, acesso em nossa região e sabores que combinaram quando colocados na mesma preparação. A banana é uma fruta saudável, saborosa e nutritiva, rica em ácido fólico, fibras, potássio e vitamina B. A chia é fonte natural de ácidos graxos ômega-3, fibras e proteínas, e oferece um potencial na indústria de alimentos devido aos seus componentes funcionais. Os efeitos positivos do consumo de fibra alimentar estão relacionados à velocidade do trânsito intestinal, efeitos positivos sobre o pH do cólon e a produção de subprodutos com importante função fisiológica. A ingestão de fibras reduz os níveis séricos de colesterol, melhora a glicemia em pacientes com diabetes, reduz o peso corporal e foi associado com menores níveis séricos de proteína C reativa ultrassensível. O objetivo do estudo foi desenvolver um produto alimentício de fácil preparação, rico em fibras e voltado à todas as faixas etárias. Os ingredientes utilizados na produção dos *muffins* foram: banana, açúcar mascavo, aveia em flocos, canela, castanha-do-Brasil, chia, chocolate meio amargo, fermento químico em pó, leite, linhaça dourada e ovo. Foram preparados e assados em forno à 180 graus Celsius (°C). Para avaliação as características e atributos do produto foi realizada análise sensorial com escala hedônica de 9 pontos (indo de “gostei extremamente” até “desgostei extremamente”) com 13 provadores não treinados, na Faculdade de Pato Branco – FADEP. O produto foi caracterizado com as opções “gostei extremamente” e “gostei muito”, demonstrando que foi bem aceito pelos provadores. O produto possui potencial na indústria, avaliando que o consumo de alimentos prontos está em constante aumento, assim como o interesse por alimentos com apelo mais saudável. De acordo com os dados obtidos na análise sensorial e avaliando os ingredientes que foram utilizados para a formulação dos *muffins*, pode-se nomeá-los integrais, pois a maior parte dos ingredientes foram mantidos com suas características originais e pode-se concluir que é uma boa opção de lanches intermediários analisando a composição nutricional dos ingredientes que foram utilizados, podendo ser consumidos por diferentes públicos.

Palavras-chave: *Muffin*, banana, chia, análise sensorial.

INTRODUÇÃO

Muffins são típicos produtos de panificação, de origem anglo-americana, que com o passar dos anos tornaram-se comuns em todo o mundo. O *muffin* é servido em porções individuais, semelhante à um bolo, de rápido preparo e geralmente tem o sabor doce. A massa de *muffin* é composta por diferentes ingredientes. A fórmula padrão é basicamente composta por ingredientes ricos em açúcar e gordura, como farinha, óleo e açúcar refinado (PAOLAZZI, 2006). Desta forma, é um produto de alto valor energético e com poucos nutrientes.

Preparações de fácil preparo e baixo custo são importantes para auxiliar na constituição de hábitos saudáveis. A substituição de ingredientes menos saudáveis por outros de maior valor nutritivo sem comprometer o sabor, é de grande valia para a saúde (SCHWARCZ; BERKOF, 2006). As indústrias estão trabalhando no desenvolvimento de novos produtos de panificação, pois são consumidos por grande parte da população. Estão sendo desenvolvidas composições mais variadas e que atendam às expectativas dos consumidores, podendo ser adicionados ingredientes mais nutritivos ou substituídos por outros, de forma que melhorem a qualidade nutricional dos alimentos, sem comprometerem o sabor (SCHIRMER, 2012).

No desenvolvimento de novos alimentos, a modificação de algum alimento para ser bem-sucedida deve atender às características nutricionais e sensoriais, onde algumas propriedades devem ser mantidas, ao menos de forma semelhante ao produto convencional (CECCHI, 2003). Desta forma, o objetivo do presente estudo foi desenvolver um produto alimentício de fácil preparo, rico em fibras e voltado à todas as faixas etárias.

MATERIAL E MÉTODOS

Os *muffins* foram preparados no Laboratório de Técnica Dietética da Faculdade de Pato Branco – FADEP, em março de 2017. Os ingredientes utilizados foram: banana (200g), açúcar mascavo (20g), aveia em flocos (10g), canela (5g), castanha-do-Brasil (30g), chia (6g), chocolate meio amargo (30g), fermento químico em pó (10g), leite integral (30ml), linhaça dourada (6g) e ovo de galinha (45g). Foram preparados da seguinte forma: todos os ingredientes foram misturados em uma tigela até formar uma massa uniforme. A massa foi disposta em formas de silicone, para finalizar foi colocado chocolate meio amargo e castanha-do-Brasil, posteriormente os *muffins* foram assados em forno elétrico de convecção à 180°C por 25 minutos. Foi realizada a análise microbiológica dos *muffins* descrita pela RDC nº 12 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, para *Salmonella sp.*/ 25g e Coliformes a 45° c/g, no Laboratório de Qualidade Agroindustrial (LAQUA), de Pato Branco - PR. Para avaliação das características e atributos do produto foi realizada a análise sensorial com teste de escala hedônica de 9 pontos (indo de “gostei extremamente” até “desgostei extremamente”). A análise sensorial foi aplicada no Laboratório de Avaliação Nutricional da FADEP, com 13 provadores não-treinados. Foram entregues uma amostra codificada de *muffin* em temperatura ambiente e um copo de água para cada provador, juntamente com a ficha para preenchimento conforme foi orientado.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

O produto foi caracterizado com as opções “gostei extremamente”, com 61,6% (8 provadores) e “gostei muito” com 38,4% (5 provadores), avaliando a qualidade geral, demonstrando que foi bem aceito pelos provadores segundo a análise sensorial com teste de escala hedônica. Na figura 1. pode-se observar o *muffin* finalizado. Paolazzi, et al. (2006), desenvolveram *muffins* integrais com cobertura de chocolate, visando enriquecer o alimento com fibras, onde realizou análise sensorial com escala hedônica de 9 pontos, comparando *muffins* convencionais com os que foram desenvolvidos, com 27 provadores não-treinados, onde não foram detectadas diferenças significativas ao nível de confiança de 95% nos atributos aparência, cor, aroma, sabor e textura, demonstrando que se os ingredientes forem substituídos pode-se ter alimentos bem aceitos e mais saudáveis que os convencionais.

Figura 1 – *Muffin* pronto para ser servido na análise sensorial



Fonte: as autoras (2017)

CONCLUSÃO

O produto possui potencial na indústria, avaliando que o consumo de alimentos prontos está em constante aumento, assim como o interesse por alimentos mais saudáveis. Analisando a composição nutricional dos ingredientes que foram utilizados é uma boa opção para ser consumido como lanche, podendo ser consumido por diferentes públicos. Deverão ser realizadas outras análises sensoriais e com mais provadores, com dados analisados por tratamento estatístico para ser possível uma melhor avaliação do alimento.

REFERÊNCIAS

- BRASIL. Resolução RDC nº 12, de 01 de janeiro de 2001. **Regulamento técnico sobre padrões microbiológicos para alimentos**. Diário Oficial da União. Brasília, 2001.
- CECCHI, H. M. **Fundamentos teóricos e práticos em análise de alimentos**. 2ª Ed. Campinas, SP: Editora da Unicamp, 2003.
- PAOLAZZI, E. D. et al. Aplicação de centeio, aveia e farelo de trigo no enriquecimento de bolos do tipo "muffin". **Salão de Iniciação Científica (18.: 2006: Porto Alegre). Livro de resumos. Porto Alegre: UFRGS, 2006.**, 2006.
- SCHIRMER, M. Physicochemical interactions of polydextrose for sucrose replacement in pound cake. **Food Research Inter.** V. 49, 2012.
- SCHWARCZ, J.; BERKOFF, F. **Alimentos saudáveis, alimentos perigosos**: Guia prático para uma alimentação rica e saudável. Rio de janeiro: Reader's Digest, 2006.
- TEIXEIRA, L. V. **Análise sensorial na indústria de alimentos**. Revista do Instituto de Laticínios Cândido Tostes, v. 64, n. 366, p. 12-21, 2009.