

ADIÇÃO DE SIMBIÓTICO AO *BROWNIE* DE CHOCOLATE PARA TRATAMENTO DE DISBIOSE (ANÁLISE SENSORIAL)

ALINE CARINA VIEIRA PAZZA¹; CINTHIA ZARDO²; RODRIGO VICENTE SILVA³;
TAMIRA MICHELE SCHUHLE DA CAS⁴; DANIELA MIOTTO BERNARDI⁵

¹ Graduada em Ciências Biológicas e acadêmica do curso de Nutrição do Centro Universitário Assis Gurgacz – Paraná, aline.pazza@hotmail.com

² Graduada em Educação Física e acadêmica do curso de Nutrição do Centro Universitário Assis Gurgacz – Paraná, cinthiazardo@outlook.com

³ Graduado em Educação Física e acadêmico do curso de Nutrição do Centro Universitário Assis Gurgacz – Paraná, digovicente@gmail.com

⁴ Graduada em Educação Física e acadêmica do curso de Nutrição do Centro Universitário Assis Gurgacz – Paraná, tamiramicheli@hotmail.com

⁵ Nutricionista Doutora em Alimentos e Nutrição – Docente do Centro Universitário Assis Gurgacz – Paraná, danimiottober@gmail.com

RESUMO

Introdução: A microbiota saudável é responsável pelo bem-estar e saúde do indivíduo, porém, os maus hábitos alimentares levam à disfunções intestinais, conhecida como disbiose. Essa patologia deve ser tratada, para isso a utilização de simbióticos (associação de prebióticos e probióticos) se faz um grande aliado. Objetivou-se fornecer um alimento simbiótico para melhorar a saúde intestinal dos indivíduos, promovendo o crescimento de bactérias desejáveis. **Metodologia:** Para desenvolver o *brownie* (prebiótico) produziu-se 3 amostras com quantidades diferentes de farinha de maracujá (FM), sendo 1FM com 14,28g, 2FM com 20g e 3FM com 28,57g, e houve variação nas concentrações de farinha de aveia, sendo 1FM com 90g, 2FM com 84g, 3FM com 75g. Misturou-se no liquidificador, além da farinha de maracujá e aveia, os ingredientes: 150g de ovos, 75g de açúcar demerada, 45g de cacau em pó, 36g de castanhas, 36g de gotas de chocolate 50% cacau, e por último 6g de fermento em pó, levou-se ao forno em formas untadas até assarem. Para a calda misturou-se 210g de kefir (probiótico) e suco concentrado de maracujá adoçado. Calculou-se a composição nutricional do produto: carboidratos, proteínas, gorduras totais, gordura saturada, gordura trans, açúcares, fibras, sódio, cálcio, ferro e calorias e aplicou-se uma análise sensorial com base em uma escala hedônica estruturada de 9 pontos, na qual avaliou-se aceitação global, aparência, aroma, sabor e textura; a intenção de compra foi avaliada por uma escala estruturada de 5 pontos. Realizou-se a análise estatística ANOVA para verificar se as amostras diferem. **Resultados:** No cálculo nutricional a porção de 65,88g (calda 15g mais bolinho 50,88g) do produto apresentou os valores de proteína e gordura saturada iguais, sendo 5,51g e 1,96g, respectivamente. Os valores de carboidrato foram 24,45g (1FM), 23,57g (2FM), 22,70g (3FM); gordura total 7,08g (1FM), 6,91g (2FM), 6,75g (3FM); calorias 184,12g (1FM), 179,12g (2FM), 174,12g (3FM); fibras 3,44g (1FM), 4,27g (2FM), 5,11g (3FM); sódio 97,36g (1FM), 99,03g (2FM), 100,7g (3FM); cálcio 37,06g (1FM), 36,56g (2FM), 36,06g (3FM); ferro 1,31g (1FM), 1,27g (2FM), 1,23g (3FM). Em relação à análise sensorial, verificou-se que as amostras não diferiram estatisticamente ($p > 0,05$). Houve resultados positivos nos aspectos como aceitação global $6,2 \pm 2,6$ (1FM), $6,0 \pm 2,5$ (2FM), $5,8 \pm 2,6$ (3FM); aparência $7,6 \pm 1,7$ (1FM), $7,3 \pm 2,1$ (2FM), $7,4 \pm 1,8$ (3FM); aroma $5,9 \pm 2,4$ (1FM), $5,8 \pm 2,6$ (2FM), $5,4 \pm 2,7$ (3FM); sabor $6,0 \pm 2,7$ (1FM), $5,4 \pm 2,8$ (2FM), $5,2 \pm 2,8$ (3FM); textura $6,9 \pm 2,1$ (1FM), $6,7 \pm 2,3$ (2FM), $6,6 \pm 2,2$

(3FM); intenção de compra $3,3 \pm 1,5$ (1FM), $3,0 \pm 1,5$ (2FM), $2,9 \pm 1,4$ (3FM).

Conclusão: Acredita-se que melhoraria a pontuação do produto caso a calda fosse mais doce, pois em estudos realizados por Santa et al. 2008, demonstrou uma melhor aceitabilidade do kefir em produtos com maior percentual de açúcar (11% e 12%). Com isso, observa-se um potencial promissor do produto simbiótico para comercialização, porém ajuste como doçura da calda deve ser levado em conta para melhor aceitação do produto.

Palavras-chave: intestino, kefir, farinha de maracujá