

PALITOS INTEGRAIS COM FARINHA DE TAIOBA E ESPINAFRE

Adogliane Thaís Beis ¹, Amanda Vieira Rocha ², Amélia Cristina Da Costa Vieira ³, Evelyn Fernanda Oliveira Lemos ⁴, Franciellen Pereira Campos ⁵, Jullya Dos Santos Padilha ⁶, Thaís Isabel Lopes ⁷, Daniela Miotto Bernardi ⁸

¹ Acadêmica de Nutrição do Centro Universitário Assis Gurgacz – Paraná,
Adoglianethais94@gmail.com

² Acadêmica de Nutrição do Centro Universitário Assis Gurgacz - Paraná,
amandavr2024@gmail.com

³ Acadêmica de Nutrição do Centro Universitário Assis Gurgacz - Paraná,
amelia_costa123@hotmail.com

⁴ Acadêmica de Nutrição do Centro Universitário Assis Gurgacz – Paraná,
evellinn@hotmail.com

⁵ Acadêmica de Nutrição do Centro Universitário Assis Gurgacz – Paraná,
f.pcampos@hotmail.com

⁶ Acadêmica de Nutrição do Centro Universitário Assis Gurgacz – [Paraná](#),
jullya28@hotmail.com

⁷ Acadêmica de Nutrição do Centro Universitário Assis Gurgacz – Paraná,
thaiisabel@hotmail.com

⁸ [Nutricionista, Docente do Centro Universitário Assis Gurgacz – Paraná](#),
dani_miotto@yahoo.com.br

RESUMO

Introdução: Como uma opção de aperitivo, os palitos integrais surgem como uma alternativa saudável, geralmente com a base sendo de aveia, azeite, sal e sementes. A taioba, classificada como uma PANC - Planta alimentícia não convencional, oferece diversos benefícios à saúde. Já o espinafre, planta conhecida e muito utilizada pela gastronomia, oferece um sabor marcante em preparações, além de ser rica em minerais e vitaminas. **Objetivos:** Desenvolver duas variações de palitos integrais; PIT- Palito integral taioba e PIE - Palito integral espinafre e compara-las com PIC - Palito integral comercial, a fim de avaliar suas características sensoriais e sua composição nutricional. **Materiais e métodos:** Sendo assim, tiveram como ingredientes: aveia, sal, azeite, farinha de taioba (PIT) e/ou espinafre (PIE). Para fazer a farinha, foram secadas ao sol as folhas de taioba e espinafre por oito horas, posteriormente levadas ao forno convencional em temperatura de 150°C por vinte minutos, mexendo a cada cinco minutos e ao final, trituradas em liquidificador. As amostras foram avaliadas a

partir da composição nutricional (valor energético, carboidrato, proteína, lipídios, fibras, sódio, cálcio, vitamina C e A) e análise sensorial usando uma escala hedônica estruturada de 9 pontos (aceitação global, aparência, textura, aroma e sabor) e escala estruturada de 5 pontos para intenção de compra. Os dados foram mensurados estatisticamente por ANOVA e Tukey. **Resultados:** Com a análise sensorial do produto desenvolvido, diferiram estatisticamente em todos os atributos ($p < 0,05$), com maior aceitabilidade para o produto PIC. Para aceitação global as médias foram $5,61 \pm 2,08$ (PIT), $7,25 \pm 1,62$ (PIC) e $5,46 \pm 1,90$ (PIE), aparência $5,39 \pm 2,35$ (PIT), $7,35 \pm 1,68$ (PIC) e $4,64 \pm 2,20$ (PIE), aroma $5,21 \pm 2,06$ (PIT), $6,96 \pm 1,71$ (PIC) e $5,64 \pm 1,93$ (PIE), sabor $5,39 \pm 2,10$ (PIT), $7,46 \pm 1,50$ (PIC) e $5,57 \pm 2,25$ (PIE), textura $5,92 \pm 2,62$ (PIT), $7,14 \pm 2,09$ (PIC) e $6,17 \pm 2,07$ (PIE) e intenção de compra $3,07 \pm 1,25$ (PIT), $4,21 \pm 1,17$ (PIC) e $3,0 \pm 1,12$ (PIE). Em relação a composição nutricional, observou-se que as amostras PIT, PIC e PIE, contém respectivamente, 433,2kcal, 323,3kcal e 431kcal de valor energético, 50,7g, 50g e 50,4g de carboidratos, 10,7g, 8,3g e 10,6g de proteínas, 21,5g, 9,6g e 20,3g de lipídios, 7,2g, 6,6g e 7g de fibras e 445,6mg, 756,6mg e 446,8mg de sódio. PIT e PIE contém, 46,8 e 43,6mg de cálcio, 2,4 e 1,2mg de vitamina C, 87,5 e 36,5mcg de retinol, respectivamente. Entretanto, não foi possível estabelecer valores para cálcio, vitamina C e retinol para o produto PIC. **Conclusão:** Portanto, o produto inovador possui elevada composição de micronutrientes, alto teor calórico e baixo teor de sódio comparado ao produto comercial. Ainda, os produtos desenvolvidos tiveram uma aceitação menor comparado ao produto comercial, indicando desse modo, que deve ser estudado e desenvolvido outras receitas a fim de obter maior aceitação global.

Palavras-chave: Palitos; Taioba; Espinafre