



Tema:  
**"OS DESAFIOS DA INTERNACIONALIZAÇÃO  
NA UNIMEP"**



**21º Congresso de Iniciação Científica**

## **ESTUDO DO EFEITO DA UTILIZAÇÃO DE EDULCORANTES NAS CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS E NUTRICIONAIS DE BOLOS PREPARADOS COM FARINHA DE AMARANTO**

**Autor(es)**

---

LUANA RIBEIRO LANTE

**Orientador(es)**

---

PATRICIA CARLA B T MORAES

**Apoio Financeiro**

---

FAPIC/UNIMEP

**Resumo Simplificado**

---

O consumo e comercialização de bolos industrializados vêm adquirindo crescente importância nos últimos anos, isso devido ao desenvolvimento de produtos mais similares aos de consumo doméstico, com maior vida útil e que fornecem praticidade aos consumidores. Esse fato também está ocorrendo com os alimentos funcionais, pois com o aumento da consciência dos consumidores que desejam melhorar a qualidade de vida e optam por hábitos mais saudáveis, houve um aumento nos investimentos em pesquisa e desenvolvimento de alimentos ou ingredientes com alegação de saúde, os quais trazem benefícios ao organismo como a prevenção de doenças. O amaranto apresenta propriedade funcional devido a suas nobres características nutricionais e seus diversos benefícios à saúde, como os efeitos hipocolesteremizantes, antitumorais, antioxidantes e antianêmicos. Diante disso, este trabalho teve como objetivo avaliar o efeito da utilização de edulcorantes como a estévia, sucralose e neotame, nas características sensoriais e nutricionais de bolos preparados com farinha de amaranto como uma alternativa para pessoas celíacas e diabéticas e ainda, avaliar o efeito da substituição na composição centesimal, através de análises físico-químicas, analisando-se também o efeito da substituição nas características sensoriais dos bolos. Foram processadas cinco amostras de bolos contendo farinha de amaranto e diferentes edulcorantes, o controle foi realizado através de uma amostra padrão contendo farinha de amaranto e sacarose. A composição química dos bolos contendo edulcorantes não diferiu significativamente ( $p > 0,05$ ) em relação ao teor de proteínas, lipídeos, fibras e carboidratos. As maiores diferenças foram observadas entre os teores de cinzas e umidade. Todas as amostras contendo edulcorante apresentaram diferença significativa ( $p < 0,05$ ) em relação à amostra com sacarose para todos os parâmetros analisados. Entre as formulações testadas, a amostra padrão foi a mais aceita sensorialmente em relação a todos os atributos avaliados (aparência, aroma, sabor, textura e impressão global), os resultados foram analisados através da ANOVA e Teste de Turkey. As amostras de bolo apresentaram média de aceitação global variando de 4,83 a 2,75, em uma escala hedônica estruturada de nove pontos. De acordo com os resultados obtidos, pôde-se observar que nenhuma das amostras que continham edulcorantes assemelhou-se a amostra padrão com sacarose, com isso pode-se afirmar que os bolos elaborados com farinha de amaranto e diferentes edulcorantes não apresentaram um bom índice de aceitação pelos consumidores, entretanto as amostras que continham edulcorantes em suas formulações podem ser classificadas como "diet" em relação ao açúcar, pois não apresentaram sacarose em suas formulações podendo ser destinadas à população diabética e celíaca.