



| | |
|-------------------|--|
| Evento | Salão UFRGS 2020: SIC - XXXII SALÃO DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA DA UFRGS |
| Ano | 2020 |
| Local | Virtual |
| Título | Análise sensorial de pães de tef e farinhas associadas na percepção de celíacos e não celíacos |
| Autor | LARISSA LIRA DOS SANTOS |
| Orientador | VIVIANI RUFFO DE OLIVEIRA |

Título do trabalho: Análise sensorial de pães de tef e farinhas associadas na percepção de celíacos e não celíacos

Autor: Larissa Lira dos Santos

Orientadora: Viviani Ruffo de Oliveira

Instituição de origem: Universidade Federal do Rio Grande do Sul

Introdução: *Eragrostis tef* é um cereal sem glúten e possui excelente perfil nutricional, sendo bastante explorado como ingrediente em preparações. Poucos estudos avaliaram sua aceitabilidade na panificação, tornando-se relevante uma análise sensorial com avaliadores celíacos e não celíacos. **Objetivo:** Avaliar a aceitabilidade, intenção de compra e índice de aceitabilidade de pães sem glúten com grupos que consomem glúten e pessoas com doença celíaca. **Metodologia:** Quatro formulações promissoras de pães foram elaboradas e avaliadas: T1 sem tef (farinha de trigo); T2 (farinha de tef); T3 (75% de farinha de tef, 12,5% de farinha de arroz e 12,5% de fécula de mandioca) e T4 (50% de farinha de tef, 25% farinha de arroz e 25% de fécula de mandioca). As amostras de pães foram assadas por 25 minutos a 220°C e submetidas à análise sensorial por dois grupos: 65 avaliadores não celíacos e 11 celíacos da Acelbra. A aceitação dos atributos: aparência, cor, textura, sabor, odor e aceitação global foram avaliados por escala hedônica de 9 pontos e a intenção de compra por escala de 5 pontos. Este estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética da UFRGS sob CAAE: 63481317.0.0000.5347. **Resultados:** Não foi observado diferença estatística significativa para os atributos de aparência, cor, odor e aceitação global no grupo dos não celíacos. Na análise sensorial dos avaliadores celíacos foi observada diferença estatística significativa ($p > 0,05$) somente para o atributo de cor entre os tratamentos 2 (8,0) e 4 (6,9). Na intenção de compra para ambos os grupos, as notas foram 4 e 5. Para todos os atributos os índices de aceitabilidade foram maiores que 70%, independente do grupo de avaliadores. **Conclusão:** A utilização de tef em todos os tratamentos demonstrou boa aceitabilidade, intenção de compra e ultrapassaram os 70% no índice de aceitabilidade, demonstrando potencial mercadológico por pessoas com ou sem doença celíaca.