



Universidade Federal
de Campina Grande

I Semana Acadêmica da Engenharia de Alimentos de Pombal

Resumo de Trabalho Científico



Elaboração de bolo enriquecido com linhaça (*Linum usitatissimum* L) e caracterização de sua aceitabilidade

Victor H. L. DIAS, Calionara W. B. MELO, Danilo S. MEDEIROS, Mikaella T. S. MATIAS.

Victor Hugo de Luna Dias

Bacharelado em Agroindústria

Discente do Centro de Ciências Humanas, Sociais e Agrárias – UFPB –

Universidade Federal da Paraíba, Campus de Bananeiras- PB.

E-mail: victorlunadias@hotmail.com

A linhaça é considerada como um alimento funcional, ou seja, que contém, além de seus nutrientes básicos (carboidratos, proteínas, gorduras e fibras), elementos que podem diminuir o risco de algumas doenças, pois seu uso contínuo pode proporcionar aumento da defesa orgânica e redução do ritmo de envelhecimento celular. O consumo da linhaça pode ser feito juntamente com outros alimentos, na forma de ingredientes para o preparo de massas, pães, tortas, sopas ou até mesmo como acompanhamento de frutas, saladas e grãos. O bolo é um alimento a base de massa de farinha, geralmente doce e cozido no forno. A fortificação de alimentos tem sido utilizada como medida de saúde pública para erradicar manifestações de deficiências nutricionais. Os alimentos enriquecidos podem proporcionar aumento das defesas do organismo e ajudar a reduzir o ritmo de envelhecimento celular. Este trabalho teve como objetivo geral elaborar um bolo enriquecido, utilizando um alimento funcional em forma de farinha, e verificar a sua aceitabilidade. Para elaborar este trabalho, foi utilizada 20% da farinha de linhaça como ingrediente sugestivo para a produção do bolo. A farinha foi adquirida em um supermercado da cidade de Solânea – PB. Os ingredientes foram misturados, depois que a massa ficou homogênea, a massa foi levada ao forno a uma temperatura de 180°C por 30 minutos. Foi utilizado teste de aceitação, onde 40 provadores não treinados escolhidos aleatoriamente em cabines individuais recebiam uma amostra e através de escala hedônica atribuíram notas que iam de 1 (desgostei extremante) a 9 (gostei extremante). Dos provadores 97% consumiam bolo, apenas 3% não consumiam. Levando em consideração as propriedades funcionais do bolo enriquecido, e suas características sensoriais, o mesmo apresentou 79% de aceitação. Pode se observar através deste trabalho que a utilização da farinha de linhaça para o enriquecimento de bolos ou outros produtos são bem aceitos pelos consumidores, possibilitando assim aos mesmos acesso a alimentos de qualidade.

Palavras-chave: alimento funcional, bolo enriquecido, linhaça, nova formulação.

