



Universidade Federal  
de Campina Grande

I Semana Acadêmica da Engenharia de Alimentos de Pombal

Resumo de Trabalho Científico



## Avaliação organoléptica de bolo de chocolate com adição de ingredientes energéticos

André Leandro da SILVA, Roberto Robson De Almeida BEZERRA, Yolanda Abrantes PALETOT,  
Mônica Tejo CAVALCANTI, Gerla Castello Branco CHINELATE

André Leandro da Silva

Químico do Centro de Ciências e Tecnologia Agroalimentar – CCTA

Mestrando em Sistemas Agroindustriais

Universidade Federal de Campina Grande – UFCG, campus de Pombal, 588400-000

[andrels@ccta.ufcg.edu.br](mailto:andrels@ccta.ufcg.edu.br)

O homem pode e deve prolongar a vida através de uma alimentação saudável com qualidade e não quantidade. Os alimentos energéticos podem ser uma boa opção para alcançar esta meta. Alimentos energéticos têm a função de fornecer energia ao organismo, pois são ricos em carboidratos e quando ingeridos dão a sensação de satisfação durante tempo considerável. Além disso, fornecem vitaminas importantes, minerais, proteínas e fibra. São alimentos geralmente baratos e fazem parte de uma boa dieta, se não forem consumidos em exagero. O objetivo deste estudo foi avaliar a aceitabilidade de bolo de chocolate com adição de ingredientes energéticos: açaí em pó desidratado, amendoim, castanha de caju, guaraná em pó, chocolate em pó, marapuama e catuaba. Duas formulações de bolo foram elaboradas com adição de 5% (Formulação “A”) e 10% (Formulação “B”) de ingredientes energéticos, onde estas porcentagens foram calculadas em torno da base seca da mistura pronta. A análise sensorial contou com a participação de 72 provadores não treinados e foi conduzida no Laboratório de Leite e Derivados, localizado no Centro de Ciências e Tecnologia Agroalimentar, UATA/CCTA/UFCG, *campus* de Pombal. Os provadores receberam as amostras codificadas com numeração distinta e os atributos cor, aroma, textura, sabor e doçura foram avaliados por meio de uma escala hedônica de nove pontos (Desgostei muitíssimo a Gostei muitíssimo), além de uma escala de atitude de compra de cinco pontos (Certamente compraria a Certamente não compraria). Em relação à cor, aroma, textura e doçura, a nota da escala hedônica dada pela maioria dos provadores foi 8 (Gostei muito) para as duas formulações, sendo que a formulação “A” obteve maiores porcentagens para textura e doçura e a formulação “B” para cor e aroma. Quanto ao sabor, as formulações “A” e “B” obtiveram nota 8 (Gostei muito) de 50% e 41,67% e nota 9 (Gostei muitíssimo) de 12,25% e 29,17% dos provadores, respectivamente. A atitude de compra foi 1 (Certamente compraria) para as duas formulações, sendo que a formulação “A” foi escolhida por 66,67% e a “B” por 70,83% dos provadores. Conclui-se que as duas formulações de bolo de chocolate tiveram boa aceitação, porém o sabor foi determinante para que a formulação “B” com 10% de ingredientes energéticos obtivesse maior atitude de compra, mesmo que por uma pequena diferença.

**Palavras-chave:** alimentação saudável, ingredientes energéticos, avaliação organoléptica, aceitabilidade.

