

# Centro: Saude

## Curso: Nutrição

**Título:** COMPARAÇÃO SENSORIAL DE SANDUÍCHE COM TEOR REDUZIDO DE GORDURA E SANDUÍCHE PADRÃO.

**Autores:** Bedin, A. P. Winter, C. Rodrigues, A. Rolim, M. E. Berton, C. L. M.

**Email:** robertajulianoramos@yahoo.com.br

**IES:** FESSC

**Palavra Chave:** teor reduzido gordura sanduíche atum análise sensorial

### Resumo:

A relação entre dieta e saúde nos últimos anos está mais evidente, motivo pelo qual se tem atribuído atenção especial aos hábitos alimentares da população. Como resultado desta preocupação, o surgimento de produtos ditos funcionais, orgânicos ou com teor reduzido de determinado componente, como sal, açúcar, ou gordura tem se mostrado constante e com grande aceitação dos consumidores. Neste contexto, o oferecimento de produtos com teor reduzido de gordura tem se mostrado um desafio constante para a indústria de alimentos, já que esta redução não pode interferir na escolha do consumidor pela perda da palatabilidade, umas das características fornecidas pela adição de gorduras. Tendo em vista a necessidade de se encontrar substitutos para esse ingrediente, reduzindo o teor de gordura e melhorando qualidade nutricional dos alimentos foi desenvolvido um sanduíche de atum com baixo percentual de gordura e consequentemente de calorias. Os sanduíches foram separados em duas amostras, sendo uma com teor normal de gordura, descrita como normal e outra com teor reduzido de gordura, descrita como light. A análise foi feita com a aplicação de dois testes, o primeiro foi o teste Triangular onde os avaliadores recebiam três amostras de sanduíche para identificar qual delas era diferente das outras. O segundo teste, denominado Pareado objetivava definir a amostra de preferência do avaliador. Os testes foram aplicados com 27 avaliadores, com idade média de idade de  $25 \pm 5$  anos, sendo que apenas 32% dos participantes conseguiram identificar diferenças entre os sanduíches e 59% disseram preferir o sanduíche com teor reduzido de gordura. Quase a totalidade dos avaliadores consome sempre ou ocasionalmente sanduíche de atum, sendo este, portanto, um alimento bastante difundido na população analisada. O atum é considerado um alimento saudável, rico em ômega 3, proteína magra, vitaminas lipossolúveis, especialmente a vitamina E e minerais como ferro e selênio. Esses resultados comprovam que é possível a redução da gordura utilizada na confecção dos alimentos sem perder sabor, alterar a textura ou prejudicar a estética da preparação. Contudo, mais estudos podem ser necessários devido às limitações na escolha dos avaliadores e da necessidade de uma amostra mais representativa da população alvo.

