

Título: Valor nutricional e aceitabilidade de bolo isento de glúten por crianças de uma escola pública

Autor(es) Enelise Souza Guimarães; Roberta Juliano Ramos

E-mail para contato: robertajulianoramos@yahoo.com.br

IES: ESTÁCIO SANTA CATARINA

Palavra(s) Chave(s): Doença Celíaca, Glúten, Escolares, Alimento

RESUMO

O aumento do diagnóstico de pessoas portadoras da doença celíaca faz crescer a necessidade de desenvolver alimentos isentos de glúten tendo em vista o difícil acesso aos produtos elaborados com farinhas sem glúten que apresentem características sensoriais favoráveis e agradáveis ao consumidor. O tratamento desta doença caracteriza-se basicamente pela exclusão de alimentos que contenham glúten. É possível encontrar no mercado alguns produtos sem glúten desenvolvidos a partir de outras matérias primas como o arroz e a batata. Porém, por se tratarem de alimentos não produzidos em larga escala, agregam alto valor comercial tornando-os caros. Além disso, o desenvolvimento de novos produtos com substituto da farinha de trigo tem relevância também na alimentação infantil coletiva em colégios particulares nos lanches coletivos e em colégios públicos através do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE que é um programa de assistência financeira suplementar que visa garantir no mínimo uma refeição diária aos alunos beneficiários. Assim, objetivou-se com o presente trabalho o desenvolvimento de bolo isento de glúten com ingredientes adequados a fim de obter aceitabilidade de crianças entre cinco e seis anos de idade inseridos num contexto escolar. Foi selecionado um colégio municipal e realizada uma reunião com a direção para apresentar a pesquisa. A partir da aprovação da mesma, foram enviados 50 Termos de Consentimento Livre e Esclarecido aos pais das crianças, para que houvesse a autorização dos mesmos para participação das crianças no estudo. Após a assinatura dos pais, foi possível estabelecer uma amostra de 50 crianças que seriam submetidas ao teste de aceitabilidade. Para o teste de aceitabilidade todas as crianças ficaram em uma sala, sentadas em círculo e explicado o significado da Escala Hedônica para posteriormente ser preenchidos, e assim obter um resultado satisfatório. Foi dado o tempo máximo de 10 minutos, para provar o bolo e assinalar na escala hedônica sua avaliação do biscoito. Na escala hedônica, o provador expressa sua aceitação pelo produto, seguindo uma escala previamente estabelecida que varie gradativamente, com base nos atributos gosta e desgosta, podendo ser de dois tipos: verbal e facial. Neste estudo utilizou-se a Escala Hedônica Facial que consiste em cinco pontos representando os atributos: detestei, não gostei, indiferente, gostei e adorei através de carinhas que é utilizada para crianças no intuito de facilitar a compreensão e auxiliar na escolha da resposta. Apesar do pequeno número de crianças julgadoras, entre elas existiam portadoras de Doença celíaca, além de outros indivíduos com casos da doença na família, inclusive professoras. Este fato foi de grande importância, pois já havia um conhecimento a respeito da dificuldade da alimentação de pessoas portadoras doença. Ademais, foi possível verificar como pessoas celíacas e não celíacas avaliariam o bolo sem glúten. Para que um produto seja considerado como aceito em relação às suas características sensoriais, é necessário que se obtenha um índice de aceitabilidade de no mínimo 80% em análise sensorial. Porém, de acordo com o PNAE o índice de aceitabilidade mínimo é de 85%. Portanto, o bolo de chocolate sem glúten desenvolvido neste trabalho, pode ser considerado como aceito, uma vez que obteve 84% de aceitação, apesar de representar 1% abaixo do que orienta o PNAE para que o produto seja considerado aceito. Para melhor demonstrar a avaliação das crianças, as respostas obtidas na escala foram distribuídas em 72% adorou, 12% gostou, 10% indiferente e 6% não gostou. Nenhuma criança marcou a opção detestei. Desta forma, o bolo isento de glúten desenvolvido pode ser caracterizado como aceito pelas crianças, pois apresentou um nível de aceitabilidade próximo do mínimo exigido de 85% conforme decreta o PNAE, sendo uma opção para escolas com crianças celíacas.