



AVALIAÇÃO SENSORIAL DE BISCOITO DE AVEIA ENRIQUECIDO COM LINHAÇA¹

Carla Luciane Kreutz², Cristiano Augusto Ballus², Sabrina Reginatto², Gilberto Arcanjo Fagundes², Raul Vicenzi³, Vera Maria Klajn³. UNIJUÍ

INTRODUÇÃO: Biscoitos possuem uma aceitabilidade relativamente grande entre a população, e assim, podem ser usados, para sua elaboração, ingredientes que apresentam inúmeras qualidades nutricionais. Muitas vezes, estes ingredientes isolados não possuem um sabor agradável, mas sua incorporação aos biscoitos torna possível a ingestão dos mesmos. Sendo assim, optou-se pelo uso de uma receita de biscoito de aveia como veículo para sementes de linhaça, ampliando sua qualidade nutricional, e com isso, verificar se as características sensoriais das formulações eram iguais ou diferentes. A aveia (*Avena sativa* L.) é um cereal rico em fibra alimentar, principalmente β -glicanas, as quais colaboram para a redução do colesterol sanguíneo. A linhaça (*Linum usitatissimum*) é rica em ácido graxo α -linolênico, do grupo Ômega-3, o qual corresponde a cerca de 60% da composição em ácidos graxos da semente, tornando-a a fonte vegetal mais rica em Ômega-3. **MATERIAL E MÉTODOS:** Empregaram-se duas formulações: a receita básica de biscoito de aveia, constituída pelos seguintes ingredientes: ovos, farinha de trigo, aveia, óleo de soja, açúcar branco, açúcar mascavo, coco ralado, baunilha e sal; e a segunda formulação, que seguiu a mesma receita, mas foi acrescida de sementes de linhaça como diferencial. Após o preparo da massa, os biscoitos foram submetidos ao assamento em forno elétrico doméstico, em temperatura de 200°C, com a utilização de forminhas para a padronização do formato dos mesmos. Para a realização da avaliação sensorial, empregou-se o delineamento de blocos completos ao acaso, com trinta provadores, onde cada provador foi considerado um bloco completo, em função de ter recebido todos os tratamentos. A ordem de apresentação das amostras foi aleatória, e efetuaram-se os seguintes testes: Comparação Pareada, Escala Hedônica e Intenção de Compra. No teste de Comparação Pareada, o provador devia optar pela amostra mais aceita em relação aos atributos cor, odor, sabor, textura e preferência geral. No teste de Escala Hedônica, o provador devia assinalar, em uma escala de 1 (desgostei extremamente) a 9 (gostei extremamente), a sua aceitação em relação às duas amostras. No teste de Intenção de Compra, orientou-se o provador a assinalar a sua intenção de compra em relação às amostras em uma escala de 1 (certamente compraria) a 5 (certamente não compraria). A análise estatística dos resultados para o teste de Comparação Pareada foi feita com base na tabela para teste de comparação pareada bicaudal a 5% de significância; para os testes de Escala Hedônica e Intenção de Compra, empregou-se ANOVA a 5% de significância. **RESULTADOS:** Pelo teste de Comparação Pareada, o biscoito de aveia foi o mais aceito em relação à cor; quanto aos atributos odor e textura, não houve diferença estatística significativa entre o biscoito de aveia e o biscoito enriquecido com linhaça; para o atributo sabor e para a preferência geral, o biscoito de aveia com linhaça foi o mais aceito. No teste de Escala Hedônica, foi possível saber em que intensidade o biscoito de aveia com linhaça foi o mais aceito: média de 7,96 (entre gostei moderadamente e gostei muito), diferindo estatisticamente do biscoito de aveia, com média de 6,71 (entre gostei ligeiramente e gostei moderadamente). Conforme o teste de Intenção de Compra, o biscoito de aveia com

¹ Trabalho de Graduação – Componentes curriculares TEAl I – Tecnologia de Cereais e Análise Sensorial, curso de Química Industrial de Alimentos

² Acadêmico (a) do curso de Química Industrial de Alimentos – UNIJUÍ – Campus Santa Rosa

³ Professor (a) do curso de Química Industrial de Alimentos, UNIJUÍ – DBQ – Campus Santa Rosa



linhaça obteve a maior média (1,56), situando-se, na escala empregada, entre certamente compraria e provavelmente compraria. DISCUSSÃO/CONCLUSÕES: O biscoito de aveia enriquecido com linhaça foi o mais aceito em relação ao sabor (teste de comparação pareada), bem como foi o mais aceito no geral (teste de preferência com escala hedônica); além disso, obteve a maior intenção de compra (teste de intenção de compra). Com base nestes resultados, a adição de linhaça ao biscoito de aveia proporcionou uma melhora nas características sensoriais deste, e assim, desenvolveu-se uma maneira de ingerir sementes de linhaça, através de um biscoito agradável sensorialmente e que contribui com qualidades nutricionais tanto da aveia quanto da linhaça.