Nutrição

CARACTERIZAÇÃO SENSORIAL DA MARGARINA PREPARADA COM OLEOGEL A BASE DE AZEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEM

Dyovanna Carvalho Botelho - 9º período de Nutrição, UFLA, Bolsista do PIBIC/ CNPq.

Bárbara Viana Lessa Barbosa - Coorientadora, Mestre pelo Departamento de Nutrição, UFLA.

Livia da Silva Casteliano - 4º período de Nutrição, UFLA, iniciação científica voluntária.

Yago Duarte Rodrigues dos Santos - 4º período de Nutrição, UFLA, iniciação científica voluntária.

Gabriela Ueda S Thiago - 3º período de Nutrição, UFLA.

Sabrina Carvalho Bastos - Professora do Departamento de Nutrição, UFLA. - Orientador(a)

Resumo

A Associação Brasileira da Indústria de Alimentos (ABIA) registrou um aumento crescente nas vendas de margarinas. No entanto, a Organização Mundial da Saúde (OMS) recomenda reduzir ácidos graxos saturados e eliminar os trans da alimentação. Nesse sentido, o presente estudo teve como objetivo avaliar o grau de aceitação de uma margarina reformulada com oleogel, à base de azeite de oliva extra virgem. Para isso, foi avaliado o aspecto global de três formulações de margarina. Formulação 1 (1,8% de amido, 4% de cera e 60% de azeite/OC), Formulação 2 (1,8% de amido, 5,2% de cera e 57,5% de azeite/OC) e Formulação 3 (1% de amido, 5,2% de cera e 45% de azeite/OC). Os resultados evidenciaram que é possível elaborar uma margarina a base de azeite de oliva extra virgem. As formulações foram bem avaliadas pelos provadores, pois a maioria dos participantes 81,48% e 79,42% “gostaram extremamente” das margarinas 1 e 3, respectivamente. Em contrapartida, a amostra 2 recebeu maior quantidade de “desgostei” (25,49%) comparado as demais, enquanto que a média de pessoas que não gostaram e nem desgostaram foi de 8,82%. Portanto, em relação ao aspecto global pode-se inferir que a produção de margarinas utilizando oleogéis à base de azeite de oliva é viável. Outros estudos serão realizados na expectativa de oferecer ao consumidor uma margarina com perfil lipídico mais saudável.

Palavras-Chave: Análise sensorial, margarina, aspecto global.
Instituição de Fomento: CNPq

Link do pitch: https://youtu.be/ZSbpefPiLBw