

AVALIAÇÃO SENSORIAL DE BATATA DOCE BIOFORTIFICADA

Pesquisador(es): KLEIN, Claudia; SORDI, Andre; CARLI, Eliane Maria de

Curso: Engenharia de Alimento

Área: Ciências da Vida

Resumo: Os tubérculos (raízes) da batata doce, além dos carboidratos complexos de baixo índice glicêmico, é rica em fibras, ferro, vitamina C e potássio, além de apresentar alto teor de vitamina e açúcares, também são excelentes fontes de carotenóides, vitaminas do complexo B e cálcio desempenhando um importante papel na alimentação, sendo muito consumida por atletas. O presente trabalho teve como objetivo a análise sensorial de batatas doces assadas em forno convencional, biofortificadas (rica em pró-vitamina A) da variedade Beauregard e Amélia. O teste de aceitação foi realizado por 30 avaliadores não treinados que avaliaram os atributos de aparência, cor, aroma e textura por meio de uma escala hedônica estruturada de nove pontos, como também o teste de aceitabilidade do produto. As duas variedades foram bem aceitas pelos avaliadores, porém observou-se a batata doce Amélia (branca) obteve 72% de aceitação sendo melhor que a batata doce Beauregard. Conclui-se que a batata doce biofortificada é uma potencial estratégia por seu alto teor de betacaroteno, baixa custo, baixo investimento na produção, produto agrícola de boa aceitabilidade e acessível às populações carentes que são os grupos mais vulneráveis para deficiências de micronutrientes.

Palavras-chave: Batata doce. Aceitação. Qualidade.

E-mails: eliane-carli@hotmail.com.