

**SEÇÃO:** Painel

**ÁREA:** Alimentos e afins

**NÍVEL DO CURSO:** Proeja/PRONATEC/Mulheres Mil

### **Elaboração e análise sensorial de biscoitos isentos de glúten e lactose**

Suzane Comelli, Enelise Lunardi Pastén Parra, Andréia Dalla Rosa, Mario Lettieri Teixeira, Márcia Cássio Poletto

Instituto Federal Catarinense - Câmpus Concórdia  
Padeiro e Confeiteiro

E-mail de contato: marciapoletto2@yahoo.com.br

Doença celíaca e a intolerância à lactose são doenças que estão cada dia mais frequentes, tornando-se necessário um cuidado especial com a alimentação das pessoas portadoras destas patologias. Alimentos voltados a essa classe devem ser sem glúten e sem lactose, porém, quando retirada ou substituída a proteína dos produtos, eles perdem parte de suas propriedades e os alimentos sem lactose possuem características sensoriais modificadas por causa do tipo de açúcar adicionado, tornando-os diferentes dos comercializados normalmente. O glúten causador da doença celíaca é a principal proteína presente no trigo, aveia, centeio, cevada, malte, cereais, sendo que estes são utilizados na composição de alimentos, medicamentos, bebidas industrializadas, cosméticos entre outros. Essa doença normalmente se manifesta na infância, mas, por não ser tão aparente e de rápido diagnóstico é descoberta apenas quando adultos, sendo que os mesmos são privados da ingestão de alimentos que contenham glúten. A intolerância à lactose é comum e bem conhecida, ela acontece quando o organismo não possui a enzima que digere o açúcar do leite, ocasionando reações adversas ao indivíduo que a ingere. Nos dois casos quando descobertos, se faz necessária mudança na dieta e nos hábitos alimentares. Pensando nas necessidades de pessoas que tem a alimentação restrita por não poder consumir lactose ou glúten e na melhoria da palatabilidade destes, objetivou-se elaborar um biscoito sem glúten e sem lactose e verificar a sua aceitabilidade. A produção dos biscoitos assados sem glúten e sem lactose ocorreu no Laboratório de Panificação do Instituto Federal de Educação Catarinense (IFC) - Campus Concórdia, sendo elaborado com claras de ovos, sacarose, araruta e fermento químico. O teste sensorial foi realizado com 61 provadores voluntários estudantes e servidores do IFC. Cada provador recebeu um biscoito para análise, servido em um guardanapo, juntamente com uma escala hedônica mista (facial/verbal) com 05 caracteres para análise de aceitação, sendo eles: adorei, gostei, indiferente, não gostei e desgostei. Após a coleta de dados e avaliação destes, foi constatado que 98,84% dos provadores adoraram ou gostaram e 1,16% dos provadores analisaram como indiferente a amostra. Embora o biscoito não contenha glúten nem lactose que são componentes importantes para estruturação e

sabor dos alimentos podemos observar que este teve uma boa aceitação pelo público provador.

**Palavras-chave:** Lactose. Glúten. Aceitabilidade.