

**ANÁLISE SENSORIAL DE COXINHA DE MANDIOCA RECHEADA COM
PIRARUCU E ENTRECASCA DE MANDIOCA**

VIEIRA, Larissa Hellenn Serafim¹; SANTOS, Verônica Araújo¹; NUNES, Laís Pinheiro¹;
SILVA¹, Diene Melo; AZEVEDO, Sâmia¹; OLIVEIRA, Thatiana Wanessa¹; AZEVEDO,
Mariangela Soares²; SANTOS, Inez Helena Vieira da Silva¹

¹ Centro Universitário São Lucas. ² Universidade Federal de Rondônia

INTODUÇÃO: A doença celíaca consiste em uma intolerância permanente ao glúten e está associada a inadequada absorção e digestão dos nutrientes e vitaminas, por lesionar a mucosa do intestino delgado quando acompanhado de dieta inadequada. Atualmente, a única terapia eficaz para esta patologia é a dieta isenta de glúten, um tratamento que parece simples, porém tem enormes reflexos nos hábitos nutricionais e sociais do paciente. A dieta é restrita, difícil e permanente, ocasionando alterações na rotina dos indivíduos e de sua família, devido ao caráter genético da doença. A mandioca (*Manihot esculenta* Crantz) é uma raiz tipicamente brasileira, considerada um dos alimentos de maior consumo e acessibilidade no Brasil. Devido ao seu alto valor energético, desempenha um importante papel na alimentação, especialmente entre as classes mais populares. A entrecasca da mandioca além de possuir alto teor de amido, é fonte de fibras alimentares de boa qualidade. O peixe Pirarucu (*Arapaima gigas*) tem vasta distribuição na Bacia Amazônica. É considerado um peixe magro, por possuir abaixo de 5 g de lipídeos em 100 g de filé além de 20 g de proteínas. Além disso, possui as vitaminas A, do complexo B, D, E, e minerais como o cálcio, o fósforo e o ferro. **OBJETIVO:** Avaliar a aceitabilidade de coxinha de mandioca isenta de glúten recheada com pirarucu e entrecasca de mandioca. **MATERIAL E MÉTODOS:** Todo o experimento de elaboração e análise sensorial do produto foi realizado no Laboratório de Práticas Dietéticas do Centro Universitário São Lucas no município de Porto Velho/RO. Os ingredientes utilizados na preparação foram adquiridos de forma aleatória em estabelecimentos do comércio local. Baseando-se em uma receita de coxinha tradicional desenvolveu-se coxinha isenta de glúten, utilizando como principais ingredientes da massa mandioca, farinha de arroz e farinha de rosca isenta de glúten, recheada com entrecasca da mandioca e pirarucu salgado. Este estudo possui aprovação do Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos (CEP), CAAE: 34041314.4.0000.0013. Foi utilizado o teste de aceitação de escala hedônica de nove pontos seguindo a escala que varia entre “gostei extremamente” e “desgostei extremamente”, visando julgar a aceitabilidade deste produto. Foram avaliados os atributos consistência, aroma e sabor do produto. O teste foi aplicado em 100 pessoas que aceitaram participar da pesquisa voluntariamente. Os resultados foram tabulados e analisados por meio de médias ponderadas e apresentados em porcentagem. **RESULTADOS E DISCUSSÃO:** No atributo consistência 94% dos avaliadores gostaram extremamente e 6% gostaram moderadamente. Um diferencial deste produto foi

a utilização da farinha de rosca sem glúten presente na coxinha deste estudo. No aspecto aroma os resultados demonstraram uma satisfação regular que torna o público, 49 % gostaram ligeiramente e 51% gostaram moderadamente. Esse resultado ocorreu devido o pirarucu possuir um aroma característico, este peixe seja conhecido popularmente como o “bacalhau da Amazônia”. Quanto ao sabor, 83% gostaram extremamente, 5% gostaram muito e 12% gostaram moderadamente, indicando uma boa aceitação do sabor coxinha.

CONCLUSÃO: O produto desenvolvido é uma excelente alternativa para os celíacos, que podem usufruir de um produto regional à dieta que necessitam seguir.

Palavras chave: Doença Celíaca. Lanches. *Manihot esculenta* Crantz. Dieta