



**NÚMERO 9
(2013)
VOLUME III**

ELABORAÇÃO DE TRÊS TIPOS DIFERENTES DE PRODUTOS A BASE DE FARINHA INTEGRAL COM ADIÇÃO DE LINHAÇA (*Linum usitatissimum* L.)

**Benedita G. da S. Gama
Solange C. A. Fava
Prof^a. Dr^a.Daniella Moreira Pinto,
Karlla de Paula Pádua Ribeiro
Prof^a. Esp.. Luzilene Aparecida Cassol**

RESUMO: hoje em dia o homem com a vida muito corrida tem mudado muito sua forma de se alimentar, até mesmo pelos riscos a que vem sendo submetido, pelas pressões do dia-a-dia, pelo sedentarismo, o estresse, problemas do coração, tem atraído pesquisas científicas vêm com o intuito de trazer novas descobertas, de novos produtos ou processos que possam nos levar a uma vida mais saudável e de qualidade. Os alimentos funcionais são alimentos ou ingredientes que, produzem efeitos metabólicos e/ou fisiológicos e/ou efeitos benéficos à saúde, além de suas funções nutricionais básicas. Entre alguns desses alimentos utilizados no desenvolvimento destes produtos, podemos citar a linhaça e a castanha-do-pará, e, a aveia e flocos de milho, que, com seu poder mágico comprovados cientificamente cumprem essa função. Os objetivos deste trabalho são de desenvolver produtos adicionados de ingredientes funcionais verificando através da análise sensorial a sua aceitabilidade, de acordo com os resultados do teste Tukey a 5% de probabilidade indicaram haver diferença entre as médias de todos os atributos avaliados no teste de aceitação sensorial para as diferentes formulações de bolo de farinha integral e linhaça. Os resultados apresentados das formulações quanto aos atributos aroma, sabor, aparência e textura, através da escala hedônica são observados que o bolo de farinha de integral, linhaça e castanha-do-pará nas proporções testadas obteve uma preferência maior na aceitação sensorial no atributo sabor com nota 8,06 e para os atributos aparência, textura, e aroma obtiveram em média 7,5.

Palavras-chave: Linhaça, farinha integral, aceitabilidade