



## **DESENVOLVIMENTO E TESTE DE ACEITAÇÃO DE UM BOLO DE FIBRAS ISENTO DE FARINHA DE TRIGO, AÇÚCAR BRANCO E GORDURAS SATURADAS**

Rafaela Castrillon  
Guilherme Miguel Souza Lana  
Jorge de Souza Alves Correa  
Juliana Maria Amabile-Duarte

### **RESUMO**

Este trabalho objetivou avaliar a aceitabilidade do bolo de fibras isento de farinha de trigo, açúcar branco e gorduras saturadas, porém rico em frutas, sementes de diferentes espécies vegetais e óleo de coco. Para isso, contou-se com a participação de 37 degustadores adultos não treinados, com a idade entre 18 e 70 anos, de classes sociais distintas e diferentes afeições sensoriais, para os quatro parâmetros de análise sensorial que foram avaliados: aparência, sabor, aroma e textura. Avaliou-se também a intenção de compra do produto pelos mesmos degustadores. Pelos resultados obtidos, o produto foi aceito em todos os quesitos sensoriais avaliados de acordo com os padrões demonstrados em literatura, o que surpreendeu, pois o bolo acabou ficando diferente do que tradicionalmente ingere-se cotidianamente.