



## FICHA TÉCNICA DE PREPARAÇÃO E ACEITABILIDADE DE BOLO DE ABOBRINHA ITALIANA

<sup>1</sup>Maura Souza Floriano, <sup>1</sup>Aline Lemos, <sup>1</sup>Vivian da Costa Butzker, <sup>1</sup>Giovana Rodrigues, <sup>1</sup>Josiele da Luz, <sup>2</sup>Reni Rockenbach

O aproveitamento integral dos alimentos foi uma alternativa iniciada em 1963, no estado de São Paulo, buscando a utilização de um determinado alimento na sua totalidade. Fundamenta-se na prática de utilizar partes dos alimentos que normalmente são desprezadas, como cascas, folhas, talos e sementes. O gênero Cucurbita é representado por cerca de cinco espécies cultivadas, destacando-se, entre elas, a abóbora (*Cucurbita moschata*). Juntamente com o pepino (*Cucumis sativus*), o melão (*Cucumis melo*), a melancia (*Citrulus lanatus*), o maxixe (*Cucumis anguria*), o jerimum (*Cucurbita maxima*) e a abobrinha ou abobrinha italiana (*Cucurbita pepo*), pertence à família das cucurbitáceas é nativa das Américas e sua importância, relaciona-se, principalmente, ao valor alimentício e versatilidade culinária dos frutos. Possuindo alto valor nutricional. Analisar sensorialmente duas variedades de bolo de abobrinha italiana elaborados com aproveitamento integral das partes, verificando sua aceitação junto aos potenciais consumidores. Para as formulações dos bolos foi utilizado farinha de trigo, ovos, açúcar, fermento químico, óleo vegetal, essência de baunilha e abobrinha italiana. Foi calculada a ficha técnica de preparação utilizando a tabela Taco. Em um dos bolos foi adicionado canela denominado de (Bolo A) e outro sem canela (Bolo B). Para a realização do teste de aceitação foram convidados 30 alunos da Universidade da Região da Campanha. Os testes sensoriais foram realizados no Laboratório de Nutrição e Dietética URCAMP/Bagé. As amostras foram servidas em pratos plásticos descartáveis codificados, contendo porção de 30 gramas. No teste de aceitação foi utilizado uma escala hedônica de 5 pontos (1 = desgostei muito e 7 = gostei muito). Verificou-se que a porção de 60 gramas de bolo apresentou 101,07 quilocalorias sendo, 12,43% de proteína; 60,55% de carboidrato e 26,98% de lipídios. Obteve-se um resultado de índice de aceitabilidade favorável em ambas receitas. No bolo A (com canela) o Índice de aceitabilidade foi de 89%. No bolo B (sem canela) o Índice de aceitabilidade calculado resultou em 85,7%. Para que o produto seja considerado como aceito, em termos sensoriais, considerando sabor é necessário o IA ter no mínimo 70%, abaixo desse índice o produto deve ser melhorado, pois obteve baixo

<sup>1</sup> Discente do Curso de Nutrição - URCAMP

<sup>2</sup> Profa. Dra. do Curso de Nutrição – URCAMP

índice de aceitação entre os consumidores. (GULARTE M., 2009). Os resultados demonstram que as duas preparações elaboradas tiveram boa aceitação, sendo o bolo com canela o mais aceito. Portanto, tem-se nas preparações com aproveitamento integral dos alimentos uma ótima alternativa para enriquecimento das refeições, através do acréscimo de nutrientes, ao mesmo tempo em que se disponibilizam receitas atrativas e bem aceitas.

**Palavras-chaves:** Aceitabilidade, bolo, escolares

<sup>1</sup> Discente do Curso de Nutrição - URCAMP

<sup>2</sup> Profa. Dra. do Curso de Nutrição – URCAMP