Resumo nº 35

ACEITAÇÃO SENSORIAL DE BISCOITO COM FARINHA DE SEMENTE DE GIRASSOL

Camile Bioto[1], Isadora Daleaste[2], Lucíola Bagatini[3]

1 Bolsista IC/UDESC/CEO

2 Estudante UDESC/CEO

3 Professora Coordenadora do projeto UDESC/CEO

INTRODUÇÃO

A busca por alimentos que apresentem benefícios à saúde e, ao mesmo tempo, se diferenciem dos produtos tradicionalmente encontrados no mercado tem aumentado nos últimos anos. Essa tendência tem contribuído para o desenvolvimento de novos produtos, principalmente aqueles que utilizam matérias-primas alternativas. De acordo com Clef e Kemper (2015), a utilização de diferentes tipos de farinhas pode contribuir para melhorar o valor nutricional dos produtos de panificação. A substituição parcial ou total da farinha de trigo por outras matérias-primas pode resultar em produtos com maior valor agregado, com destaque para o aumento do teor de proteínas, fibras e outros compostos de interesse nutricional.

Entre essas alternativas, destaca-se a farinha de semente de girassol, que apresenta potencial para aplicação na elaboração de produtos alimentícios. Essa farinha pode ser obtida a partir da semente de girassol após processos como torra e moagem, apresentando em sua composição proteínas, fibras alimentares, minerais e lipídios. Sua utilização pode contribuir para o desenvolvimento de alimentos com características nutricionais diferenciadas e que estejam alinhados à crescente busca por produtos com maior valor nutricional. A aplicação desta farinha em produtos de panificação, como biscoitos e pães, representa uma possibilidade de diversificação de seu uso, sendo importante avaliar também sua influência sobre as características sensoriais do produto final. Diante disso, o objetivo deste trabalho foi elaborar biscoitos utilizando farinha de semente de girassol e avaliar a aceitação sensorial do produto (BATISTA, 2021).

DESENVOLVIMENTO

Os biscoitos foram elaborados utilizando farinha de trigo, farinha de semente de girassol, manteiga, orégano e sal. Para obtenção da farinha de semente de girassol, as sementes foram submetidas à torra em estufa a 140 °C por 1 hora e, posteriormente, trituradas em liquidificador convencional até a obtenção da farinha, conforme apresentado na Figura 1. A farinha de semente de girassol foi utilizada na proporção de 30% em substituição à farinha de trigo. Os ingredientes foram misturados até a obtenção de uma massa homogênea, posteriormente moldada e submetida ao assamento em forno convencional a 180 °C por 25 minutos. Os biscoitos foram submetidos à avaliação sensorial, considerando os atributos de aparência, cor, textura, sabor e impressão global utilizando uma escala hedônica de cinco pontos.

RESULTADOS

A análise sensorial do biscoito elaborado com farinha de semente de girassol foi realizada com 60 provadores, utilizando uma escala hedônica de cinco pontos. Os maiores índices de aceitação foram observados para os atributos aparência e cor, com valores de 76,7% e 76,3%, respectivamente, indicando maior aceitação desses atributos pelos provadores. A textura apresentou índice de aceitação de 67%, enquanto a impressão global atingiu 64,7%. Por outro lado, o sabor apresentou o menor

índice de aceitação, de 59,7%, sendo o atributo que mais limitou a avaliação do produto, conforme apresentado no Gráfico 1.

De maneira geral, os resultados demonstram que as características visuais do biscoito foram mais bem avaliadas, enquanto o sabor apresentou menor aceitação e pode ter contribuído para a redução da nota da impressão global. Apesar disso, o produto apresentou potencial de aceitação, principalmente em relação à aparência e à cor. Assim, são necessários ajustes na formulação, especialmente no sabor e na textura, visando melhorar a aceitação do biscoito em avaliações futuras.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Assim, conclui-se que o biscoito elaborado com farinha de semente de girassol apresentou aceitação sensorial mais favorável para os atributos de aparência e cor, enquanto o sabor constituiu o principal aspecto a ser melhorado. Os resultados sugerem que modificações na formulação, especialmente com relação ao equilíbrio de sal, gordura e demais componentes responsáveis pelo sabor e pela textura, podem contribuir para aumentar a aceitação global do produto em futuros testes sensoriais.

Palavras-chave: Farinha; Girassol; Biscoitos; Análise sensorial.

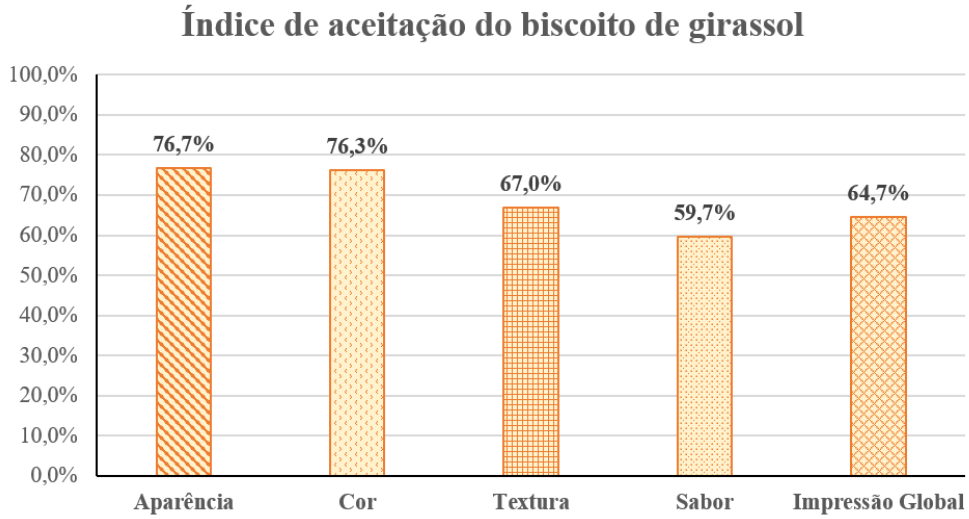
ANEXOS

Figura 1. *Farinha de girassol*



Fonte: Autora, 2026.

Gráfico 1. *Índice de aceitação do biscoito de girassol*



Fonte: Autora, 2026.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

BATISTA, L. **Estudo da utilização da farinha de girassol nas propriedades tecnológicas de biscoito tipo cookies**. Campinas: Instituto de Tecnologia de Alimentos, Centro de Tecnologia de Cereais e Chocolates – Cereal Chocotec, 2021.

CLEF, E.; KEMPER, T. ***Sunflower seed preparation and oil extraction***. In: FORCE, E. M.; DUNFORD N. T.; SALAS, J. J. *Sunflower chemistry, production, processing and utilizations*. 1 ed. AOC Press: Illinois, p. 187-226, 2015.