Resumo nº 36

AVALIAÇÃO SENSORIAL DE BISCOITO SALGADO COM ADIÇÃO DE FARINHA DE BETERRABA

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

1 Bolsista IC/UDESC/CEO

2 Estudante UDESC/CEO

3 Professora Coordenadora do projeto UDESC/CEO

INTRODUÇÃO

O crescente interesse dos consumidores por alimentos mais saudáveis e formulados com ingredientes naturais tem impulsionado o desenvolvimento de novos produtos alimentícios com melhor qualidade nutricional. Nesse contexto, a beterraba (*Beta vulgaris* L.) destaca-se por ser uma hortaliça rica em fibras, minerais e compostos bioativos, como as betalaínas, responsáveis por sua coloração característica e por sua atividade antioxidante. A produção de farinha de beterraba por meio da desidratação representa uma alternativa para aumentar a vida útil da matéria-prima, reduzir perdas e facilitar seu armazenamento e transporte, além de agregar valor ao produto. Sua incorporação em produtos de panificação, como biscoitos salgados, pode contribuir para o enriquecimento nutricional e para a substituição parcial de ingredientes convencionais. A análise sensorial, por meio da escala hedônica, permite quantificar, de forma prática e objetiva, a aceitação do consumidor. Este trabalho teve como objetivo elaborar um biscoito salgado com adição de farinha de beterraba e avaliar sua aceitação por meio de análise sensorial.

DESENVOLVIMENTO

A farinha de beterraba foi obtida a partir da beterraba descascada e ralada, posteriormente submetida à secagem em estufa a 50 °C por 24 horas. Para a elaboração dos biscoitos, foram utilizados 100 g de farinha de beterraba, 200 g de farinha de trigo, 200 g de manteiga e 40 g de queijo parmesão ralado, além de sal e orégano para temperar. Os ingredientes foram misturados até a obtenção de uma massa homogênea, moldados e assados em forno a 180 °C por 20 minutos, resultando em aproximadamente 65 biscoitos. A análise sensorial foi realizada na UDESC com 60 provadores não treinados, utilizando uma escala hedônica de 5 pontos para avaliar a aceitação do produto.

RESULTADOS

A aplicação da escala hedônica para o biscoito apresentou boa aceitação, com médias superiores a 3,5 em todos os atributos avaliados, indicando uma resposta positiva dos provadores em relação ao produto elaborado.

A cor apresentou a maior média (4,13) e índice de aceitação de 82,7%, conforme Figura 1, seguida pela aparência (4,08; 81,7%) e textura (4,02; 80,3%). A boa avaliação da cor pode estar relacionada à presença da farinha de beterraba, que proporciona uma coloração diferenciada ao biscoito e contribui para sua aparência característica.

O sabor apresentou a menor média (3,65), com índice de aceitação de 73,0%, sendo o atributo com menor desempenho entre os avaliados. A maior variação nas respostas também pode ser observada pelo desvio padrão de 1,13, indicando diferentes percepções entre os provadores.

A impressão global apresentou média de 3,75 e índice de aceitação de 75,0%, demonstrando uma avaliação geral favorável do produto. Mesmo com a menor aceitação do sabor em relação aos demais atributos, os resultados mostram que a adição da farinha de beterraba possibilitou a elaboração

de um biscoito com boa aceitação sensorial, principalmente quanto à cor, aparência e textura. Assim, ajustes na formulação, especialmente relacionados ao sabor, podem contribuir para melhorar ainda mais a aceitação do produto em futuras formulações.

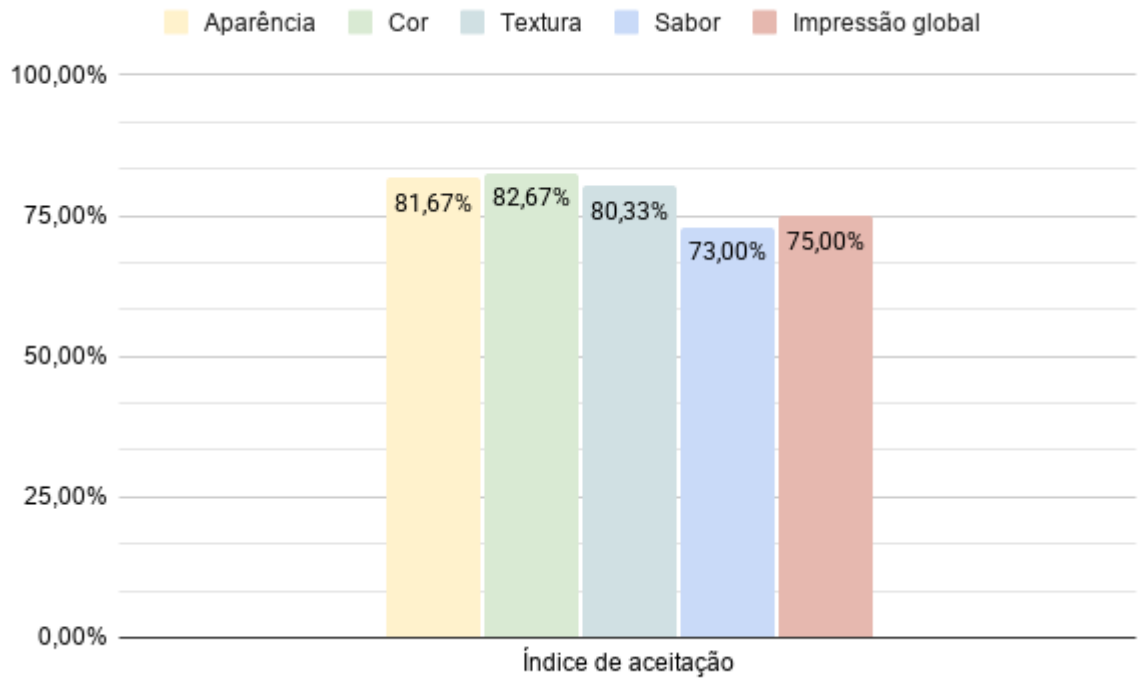
CONSIDERAÇÕES FINAIS

A elaboração do biscoito salgado com farinha de beterraba apresentou boa aceitação sensorial. Apesar do sabor apresentar menor aceitação, os resultados foram positivos, demonstrando que a farinha de beterraba pode ser utilizada como ingrediente na elaboração de novos produtos, sugerindo uma possível inserção no mercado.

Palavras-chave: biscoito; beterraba; análise sensorial.

ANEXO

Figura 1. *Gráfico de índice de aceitação para cada atributo.*



Fonte*: Autora, 2026*

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ARAÚJO FILHO, D. G. et al. Processamento de produto farináceo a partir de beterrabas submetidas à secagem estacionária. **Acta Scientiarum.** Agronomy, Maringá, v. 33, n. 2, p. 207-214, 2011.

BASSETTO, R. Z. et al. Produção de biscoitos com resíduo do processamento de beterraba (*Beta vulgaris* L.). **Revista Verde de Agroecologia e Desenvolvimento Sustentável**, Mossoró, v. 8, n. 1, p. 139-145, 2013.

PEREIRA, Thais Regina de Castro. et al. Propriedades funcionais e tecnológicas da beterraba: um levantamento bibliográfico. **The Journal of Engineering and Exact Sciences**, Viçosa, v. 8, n. 9, p. 14901-01a, 2022.
TEIXEIRA, Lílian Viana. Análise sensorial na indústria de alimentos. **Revista do Instituto de Laticínios Cândido Tostes**, v. 64, n. 366, p. 12-21, 2009.