



DESENVOLVIMENTO DE BOLACHA SALGADA SEM GLÚTEN PÂMELLA ROSA NASCIMENTO; NÁSTIA ROSA ALMEIDA COELHO pamella.rosa@icloud.com

Objetivo: Os objetivos do trabalho foram desenvolver bolacha salgada sem glúten e fazer a avaliação sensorial por meio de testes de aceitação, preferência e intenção de compra. **Método:** Para o desenvolvimento da bolacha, foram feitas quatro formulações, sendo que apenas as duas com melhores propriedades tecnológicas foram submetidas aos testes sensoriais. Essas duas formulações foram denominadas de A (contendo amaranto) e B (contendo farinha de milho). Os produtos foram desenvolvidos seguindo as etapas pesagem dos ingredientes, preparação da massa, modelagem, enformagem, forneamento e resfriamento. Foram realizados testes, em duas repetições, de aceitação com escala hedônica, escala de intenção e preferência. **Resultados:** Os resultados mostraram que a amostra A contendo amaranto foi significativamente mais preferida que a amostra B contendo farinha de milho, ao nível de 5% de significância e melhor aceita, com 63,5% de respostas favoráveis de aceitação. Os testes de intenção de compra da avaliação das amostras A e B, respectivamente, indicaram que 53,9% e 36,6% dos provadores demonstraram intenção de compra do produto, enquanto 46,1% e 63,4% ficaram divididos entre a dúvida sobre a compra e a decisão de não comprar. **Conclusão:** Conclui-se que os objetivos pretendidos foram alcançados, pois foi possível desenvolver e submeter aos testes sensoriais duas formulações de bolacha salgada sem glúten. As bolachas salgadas sem glúten desenvolvidas neste trabalho foram bem avaliadas sensorialmente, sendo que a formulação A, com amaranto, foi mais bem avaliada com 63,5% das respostas favoráveis a aceitação do produto.

Palavras-chave: Amaranto. Análise Sensorial. Celíacos