

## DESENVOLVIMENTO E PERFIL SENSORIAL DINÂMICO DE COOKIES VEGANO

Emilly Lorrany de Deus Souza <sup>1</sup>  
Maria Francisca da Silva Sousa <sup>2</sup>  
Prof. Dra. Cecília Teresa Muniz Pereira <sup>3</sup>

### RESUMO

Há uma crescente demanda por produtos alimentícios que são especificamente voltados para consumidores veganos e vegetarianos. Uma das alternativas para os adeptos ao veganismo e agregar valor a esses produtos, é o desenvolvimento de pesquisas com proteínas em pó vegetais, que substituam parcial ou integral a fonte de farinha que é base da formulação. No entanto, a substituição da farinha por proteína vegana, além de agregar valor nutricional ao mesmo tempo deve manter e/ou melhorar a qualidade tecnológica e/ou sensorial do produto, atendendo assim às necessidades dos consumidores. Assim, este trabalho tem o objetivo de caracterizar sensorialmente cookies formulados com substituição de farinha de trigo por proteína em pó vegetal. Foram elaboradas 5 formulações de cookies, sendo caracterizadas sensorialmente através do teste Check-all-that-apply (CATA), a aceitação através de escala hedônica e a intenção de compra através de uma escala de atitude. Os resultados revelaram que houveram diferenças estatísticas entre as amostras em relação a aceitação, com a amostra com maior porcentagem de proteína vegetal (100%) com as menores médias de aceitação para os atributos avaliados. Características sensoriais como cor caramelo, gosto doce, textura macia, textura crocante e aroma de amendoim e sabor de amendoim contribuíram para aceitação das amostras. Já atributos como sabor salgado e sabor terroso tiveram efeito negativo na média de aceitação. A adição de até 25% de proteína não influenciou de forma negativa os consumidores, podendo ser uma alternativa para incrementar o conteúdo nutricional deste produto.

**Palavras-chave:** Análise sensorial, Check-all-that-apply, Panificação, Veganismo.

<sup>1</sup> Graduanda do Curso de Tecnologia em Alimentos do Instituto Federal do Maranhão – IFMA, [emillylorrany@acad.ifma.edu.br](mailto:emillylorrany@acad.ifma.edu.br);

<sup>2</sup> Graduanda pelo Curso de Tecnologia em Alimentos Instituto Federal do Maranhão – IFMA, [maria.franciscal@acad.ifma.edu.br](mailto:maria.franciscal@acad.ifma.edu.br);

<sup>3</sup> Professor orientador: Doutorado, Instituto Federal do Maranhão - IFMA, [prof.ceciteresa@acad.ifma.edu.br](mailto:prof.ceciteresa@acad.ifma.edu.br).

