

BOLO DO TIPO MUFFIN ADICIONADO DE FARINHA DE BATATA YACON

Bianca Lopes Siqueira¹; Eduardo Ramir Camargo Roncen ¹, Letícia Calegari¹, Eliane Maria Zandonai Michielin¹, Graciele de Oliveira Kuhn¹

¹ Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Santa Catarina – Câmpus Xanxerê, Rua Euclides Hack, 1603, Xanxerê- SC, 89820-000. E-mail:eduardoroncen@gmail.com

A batata yacon (*Smallanthus sonchifolius*) é um tubérculo reconhecido pelos seus benefícios à saúde, devido à alta concentração de fibras e prebióticos, como a inulina e os frutooligossacarídeos (FOS). Estes compostos promovem melhorias no metabolismo, ajudam no controle glicêmico e atuam como prebióticos, sendo considerados funcionais e de grande interesse ao público diabético ou adepto a uma alimentação saudável. Nos últimos anos, a busca por alimentos saudáveis e sustentáveis tem impulsionado o desenvolvimento de novos produtos. Neste contexto, a farinha da batata yacon surge como uma alternativa para substituir parcialmente a farinha de trigo em produtos de panificação, reduzindo o índice glicêmico e agregando benefícios nutricionais. Em um contexto voltado para a sustentabilidade, além de contribuir para a valorização dos recursos regionais auxiliando em problemas econômicos e socioambientais. Assim, objetivou-se com este estudo desenvolver muffins adicionados de farinha de batata yacon e xilitol como edulcorante, visando atender a demanda por produtos funcionais e adequados ao público diabético. Para isso, foram elaboradas duas formulações, com substituição de 20% (F1) e 35% (F2) da farinha de trigo pela farinha de batata yacon, e substituição total do açúcar por xilitol. Os testes sensoriais foram realizados com 108 julgadores não treinados avaliando atributos como aroma, sabor, textura, aparência, aceitação global e intenção de compra, utilizando escala hedônica de 5 pontos. A análise estatística indicou que ambas as formulações, obtiveram um índice de aceitabilidade superior a 70% nos critérios avaliados. Os resultados mostraram que a formulação F2 apresentou maior aceitabilidade nos critérios de intenção de compra e aroma. As formulações de muffins com adição de farinha de batata yacon alcançaram um índice de aceitabilidade superior a 80% em todos os atributos avaliados (aroma, aparência, sabor, textura e aceitação global), com exceção da aparência da formulação F1. Por isso, a utilização de farinha de batata yacon em muffins é uma alternativa viável para a criação de produtos voltados ao público que possua alguma restrição alimentar ou que desejem adotar hábitos alimentares saudáveis.

Palavras-chave: Batata yacon; Sustentabilidade; Diabetes; Benefícios; Saúde.

Agradecimento: Gostaríamos de expressar nossa profunda gratidão às nossas orientadoras e professoras, Graciele Kuhn e Eliane Michielin, pelo apoio incondicional, dedicação e orientação ao longo deste trabalho. Suas contribuições, tanto acadêmicas quanto pessoais, foram fundamentais para o desenvolvimento deste projeto.