

## **Novas formulações de um Produto Alimentar Tradicional mais saudável e isento de Glúten: Cavacas das Caldas da Rainha**

Ana Pereira<sup>1</sup>, Fabiana Santos<sup>1</sup>, Cláudia Vieira<sup>1</sup> & Vânia Ribeiro<sup>1,2</sup>

<sup>1</sup>Escola Superior de Saúde, Politécnico de Leiria, Portugal

<sup>2</sup>UIS - Unidade de Investigação em Saúde do Politécnico de Leiria, Portugal

### **Resumo:**

Os consumidores, cada vez mais acreditam que os alimentos contribuem diretamente para a sua saúde, e portanto, atualmente os alimentos não se destinam apenas para a satisfação da fome mas também para fornecer os nutrientes necessários e prevenir doenças relacionadas com a nutrição. Neste sentido, o termo “alimento funcional” foi utilizado para designar os produtos alimentares enriquecidos com componentes especiais que possuem efeitos fisiológicos vantajosos (Siró, Kápolna, Kápolna, & Lugasi, 2008). Os Produtos Alimentares Tradicionais constituem um elemento importante da cultura, identidade e património contribuindo para o desenvolvimento e sustentabilidade de zonas rurais (Guerrero et al., 2009). A Doença Celíaca (DC), também chamada de enteropatia sensível ao glúten, é uma das doenças mais comuns de alimentos induzida pela intolerância ao glúten que causa inflamação no intestino delgado (Foschia, Horstmann, Arendt, & Zannini, 2016). Atualmente verifica-se um aumento da prevalência desta doença e a indústria alimentar não consegue dar resposta, uma vez que, de acordo com as pesquisas, existem consumidores não celíacos, que também têm procurado produtos isentos de glúten (Reilly, 2016). A produção de produtos de pastelaria sem glúten é considerada um grande desafio, pois neste tipo de produtos o papel exercido pelo glúten durante a preparação da massa tem de ser assumido por outros ingredientes. Assim, o presente projeto visa o desenvolvimento de uma nova formulação de cavacas, a partir da receita tradicional das Cavacas das Caldas da Rainha (CCR), mais saudáveis e isentas de glúten.

A metodologia adotada passou pelo estudo de diversos tipos de farinhas e ingredientes isentos de glúten (trigo sarraceno, farinha à base de milho, linhaça, extrato de romã, azeite, ovos e açúcar mascavado) a fim de determinar as respetivas percentagens de aplicação e definir os valores das variáveis de produção, de forma a obter uma formulação base com as características desejadas. Posteriormente, efetuou-se a avaliação sensorial de três Amostras (a amostra controlo – CCR, a amostra A – Nova formulação com glúten tradicional e a amostra B – Nova formulação com glúten de romã), através da aplicação de uma escala hedónica de 9 pontos. De salientar que, os consumidores foram informados acerca dos potenciais alergénios da CCR. Os dados referentes às provas hedónicas foram sujeitos a análise estatística de variância, através da utilização do programa *Statistical Package for the Social Sciences (SPSS)*.

Verificou-se que relativamente ao parâmetro aparência, a amostra B obteve uma maior pontuação; em relação ao parâmetro aroma as amostras A e B obtiveram uma pontuação igual à da amostra controlo enquanto, nos parâmetros sabor, textura e impressão global obtiveram-se pontuações que variam entre “Gostei muito” e “Gostei ligeiramente”. No que se refere à atitude em relação à compra do produto, os consumidores demonstraram que a amostra A seria aquela que provavelmente comprariam.

A caracterização nutricional e o estudo do tempo de vida útil das formulações de cavacas serão realizados numa fase posterior.

A futura introdução da formulação otimizada das Cavacas no mercado apresentará um contributo positivo da indústria alimentar para a saúde pública, principalmente para os doentes celíacos que terão acesso a um produto tradicional mais equilibrado do ponto de vista nutricional.

**Palavras-chave:** cavacas das Caldas da Rainha, doença celíaca, análise sensorial

### **Referências bibliográficas**

- Foschia, M., Horstmann, S., Arendt, E. K., & Zannini, E. (2016). Nutritional therapy – Facing the gap between coeliac disease and gluten-free food. *International Journal of Food Microbiology*. <https://doi.org/10.1016/j.ijfoodmicro.2016.06.014>
- Guerrero, L., Guàrdia, M. D., Xicola, J., Verbeke, W., Vanhonacker, F., Zakowska-Biemans, S., ... Hersleth, M. (2009). Consumer-driven definition of traditional food products and innovation in traditional foods. A qualitative cross-cultural study. *Appetite*, 52(2), 345–354. <https://doi.org/10.1016/j.appet.2008.11.008>
- Reilly, N. R. (2016). The Gluten-Free Diet: Recognizing Fact, Fiction, and Fad. *Journal of Pediatrics*, 175, 206–210. <https://doi.org/10.1016/j.jpeds.2016.04.014>
- Siró, I., Kápolna, E., Kápolna, B., & Lugasi, A. (2008). Functional food. Product development, marketing and consumer acceptance—A review. *Appetite*, 51(3), 456–467. <https://doi.org/10.1016/j.appet.2008.05.060>

#### **Citação:**

Pereira, A., Santos, F., Vieira, C., & Ribeiro, V. (2017). Novas formulações de um Produto Alimentar Tradicional mais saudável e isento de Glúten: Cavacas das Caldas da Rainha. In Ribeiro, J. & Lima, E. (eds). *Atas do II Encontro Nacional de Novos Investigadores em Saúde & II International Meeting of New Health Researchers*. Leiria: Politécnico de Leiria. p. 30