

Abstract: 3.º Simpósio em Produção e Transformação de Alimentos

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

A. Pereira<sup>1</sup>, C. Vieira<sup>1</sup>, F. Santos<sup>1</sup>, V. Ribeiro<sup>1</sup>

<sup>1</sup>Escola Superior de Saúde, Instituto Politécnico de Leiria, 2411-901 Leiria, Portugal

**Citation:** Pereira, A., Vieira, C., Santos, F. & Ribeiro, V. (2017). Novas formulações de um Produto Alimentar Tradicional mais saudável e isento de Glúten: Cavacas das Caldas da Rainha. *Res Net Health* 3, spta41.1-2.

**Received:** 22<sup>nd</sup> May 2017

**Accepted:** 2<sup>nd</sup> June 2017

**Published:** 30<sup>th</sup> December 2017

**Copyright:** This is an open access article distributed under the terms of the Creative Commons Attribution License, which permits unrestricted use, distribution, and reproduction in any medium, provided the original author and source are credited.

**Corresponding Author:**  
Vânia Ribeiro  
vania.ribeiro@ipleiria.pt

### Abstract

Atualmente os consumidores acreditam que os alimentos contribuem diretamente para a sua saúde, ou seja, os alimentos não se destinam apenas para a satisfação da fome, mas também para fornecer os nutrientes necessários para prevenir doenças relacionadas com a nutrição. Os Produtos Alimentares Tradicionais (PAT) constituem um elemento importante da cultura, identidade e património contribuindo para o desenvolvimento e sustentabilidade de zonas rurais. Assim, nasce a necessidade de tornar os PAT em alternativas mais saudáveis, sem que se perca a sua identidade. O mercado atual exige cada vez mais o desenvolvimento de produtos alimentares saudáveis e adequados a várias patologias, neste caso, salientando-se a Doença Celíaca (DC). A 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. Presentemente a indústria alimentar não consegue dar resposta em detrimento do aumento da prevalência desta doença, uma vez que, existem consumidores não celíacos, que têm procurado produtos isentos de glúten como uma opção de estilo de vida. Neste sentido, é um enorme desafio produzir produtos de pastelaria sem glúten, pois neste tipo de produtos o papel exercido pelo glúten tem de ser assumido por outros ingredientes.

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. Desta forma, estudou-se diversos tipos de farinhas e ingredientes isentos de glúten 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. Após a concretização de novas formulações, as amostras (a amostra controlo – CCR, a amostra A – Nova formulação com glace tradicional e a amostra B – Nova formulação com glace de romã), foram submetidas a provas hedónicas para validação organolética. Os dados referentes às provas hedónicas foram sujeitos a análise estatística de variância, através da utilização do programa *Statistical Package for the Social Sciences*.

Os resultados evidenciaram 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. Assim, é de notar que é possível desenvolver novas formulações de receitas tradicionais com boa aceitação por parte dos consumidores.

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.

