

INFLUÊNCIA DA REMOÇÃO DA MEMBRANA VITELINA DA GEMA DO OVO NAS PROPRIEDADES SENSORIAIS DO BOLO

Jucilma Capitango Pedro Manuel (Discente Ic Sem Bolsa)¹

Fernando Pedro Lihahe (Discente Ic Sem Bolsa)²

Vanessa Marcelino Lira (Discente Ic Sem Bolsa)³

Janaina Maria Martins Vieira (Orientadora)⁴

RESUMO

Introdução: O ovo de galinha apresenta importância nutricional e tecnológica na alimentação e na indústria de alimentos, sendo utilizado em diversas preparações devido às propriedades funcionais de seus componentes. A gema possui proteínas e outras substâncias que contribuem para as características tecnológicas e sensoriais dos alimentos. Nesse contexto, a remoção da membrana vitelina pode influenciar as características sensoriais de produtos elaborados com gema de ovo. **Objetivo:** Avaliar a influência da remoção da membrana vitelina da gema do ovo sobre as propriedades sensoriais e a aceitação de bolo tipo pão de ló. **Metodologia:** O estudo foi realizado nos Laboratórios de Tecnologia Animal de Carnes e Pescados e de Análise Sensorial de Alimentos da Universidade da (UNILAB). Foram elaboradas duas formulações de bolo utilizando 375 g de farinha de trigo, 375 g de açúcar e 12 ovos. A Amostra A foi utilizada como controle, mantendo a membrana vitelina íntegra, enquanto a Amostra B foi elaborada com remoção manual da membrana vitelina. A análise sensorial foi realizada com 23 provadores não treinados, selecionados por conveniência, com idade mínima de 18 anos. As amostras foram avaliadas quanto à aparência, aroma, sabor, textura e impressão global, utilizando escala hedônica de nove pontos. Também foi realizado teste pareado de preferência. Os dados foram analisados estatisticamente para comparação entre as formulações. **Resultados:** As duas formulações apresentaram boa aceitação sensorial. Para a aparência, foram obtidas médias de 8,17 para a Amostra A e 8,04 para a Amostra B; para o aroma, 7,09 e 7,04; para o sabor, 6,70 e 7,30; para a textura, 7,57 e 7,74; e para a impressão global, 7,35 e 7,57, respectivamente. Apesar das diferenças numéricas observadas entre as amostras, não foram identificadas diferenças estatisticamente significativas nos atributos avaliados. No teste pareado de preferência, 65,2% dos provadores preferiram a Amostra B, porém essa diferença não foi estatisticamente significativa. **Conclusões:** A remoção da membrana vitelina da gema não comprometeu a aceitação sensorial do bolo tipo pão de ló, indicando que essa alteração no processamento não promoveu mudanças significativas na percepção sensorial do produto. Ambas as formulações apresentaram boa aceitação entre os participantes do estudo. Quanto à Diversidade, Inclusão e Transformação Social, a pesquisa contribui para a integração acadêmica e para a participação de estudantes e da comunidade universitária em atividades de pesquisa, favorecendo a troca de conhecimentos e a valorização da diversidade no ambiente acadêmico. **Agradecimentos institucionais:** À Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira (UNILAB), à Fazenda Piroás e aos Laboratórios de Análise Sensorial de Alimentos e Tecnologia Animal de Carnes e Pescados, pelo apoio e pela disponibilização dos recursos necessários para a realização da pesquisa.

Grande Área do CNPq: Ciências Agrárias.

REFERÊNCIAS

CERVI, Renato Clini et al. Proteômica de clara e gema de ovos - revisão de literatura. *Revista de Ciência Veterinária e Saúde Pública*, v. 4, n. 1, p. 061-072, 2017. DOI: 10.4025/revcivet.v4i1.34138.
CECATTO, Ana Paula; ARNHOLD, Amanda Reichert. Perspectiva sensorial de uma nova formulação de requeijão cremoso: um estudo de caso. *Research, Society and Development*, v. 11, n. 2, e41511225869, 2022. DOI: 10.33448/rsd-v11i2.25869.

Palavras-chave: gema do ovo; pão de ló; aceitação sensorial; membrana vitelina.

Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira, IDR, Discente, jucilmamanuel@gmail.com¹

Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira, IDR, Discente, lihahe1102@aluno.unilab.edu.br²

Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira, IDR, Discente, vanessa.lira@aluno.unilab.edu.br³

Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira, IDR, Docente, janainavieira@unilab.edu.br⁴