

GELATINA A BASE DE CHÁ VERDE (*CAMELLIA SINENSIS* L.) PARA INDIVÍDUOS COM SOBREPESO E OBESIDADE.

Gabrielle Sala
Alana Bárbara de Carvalho
Patriny Silva de Jesus
Paola Sprada
Andrea Regina Zacarias Silva (Orientadora)

Resumo

O sobrepeso e a obesidade têm aumentado consideravelmente e já são considerados uma epidemia mundial, sendo precursores de diversas doenças crônicas associadas. Considerando os diversos problemas relacionados à obesidade e ao sobrepeso e a popularidade do chá verde (*Camellia sinensis* L.) como coadjuvante no processo de emagrecimento, o presente trabalho teve como objetivo elaborar um produto para introduzir o chá verde na dieta desses indivíduos de uma forma mais agradável, através de uma sobremesa dietética capaz de auxiliar na redução da gordura corporal de indivíduos com IMC (Índice de Massa Corporal) classificados em sobrepeso ou obesidade. Foram desenvolvidas três formulações a base de gelatina nos sabores limão, menta e maracujá. Inicialmente foi feita a extração do chá verde (*Camellia sinensis* L.) por infusão. Após a extração do chá, foi realizada a hidratação da gelatina sem sabor em pó, que foi adicionada ao chá juntamente com uma solução de ácido cítrico à 20% e adoçante dietético sucralose, criando assim a base da receita. Para a adição de cor e sabor, foram adicionados corantes e aromatizantes. Foi aplicado o teste de ordenação de preferência para determinar qual o produto com sabor e cor foi o mais aceito entre 25 provadores. Os provadores eram maiores de 18 anos e não treinados. Esse teste tem o objetivo de comparar várias amostras em relação a um ou mais atributos e ordenar o grau de preferência. As amostras foram codificadas com 3 números aleatórios para cada sabor e alinhadas no momento do teste. Cada provador recebeu uma amostra de cada sabor, um copo com água utilizado como branco entre as amostras e uma ficha para ordenar de forma crescente da melhor para a pior, nas categorias sabor e cor. Depois de aplicar o teste, os resultados foram analisados utilizando o teste de Friedman, com a tabela de Newel e MacFarlane que indica se há diferença significativa entre os resultados das amostras. Foi observado que não houve preferência entre as amostras em relação ao sabor, e em relação à cor houve diferença significativa, sendo a gelatina de menta considerada com a melhor cor, seguida por maracujá e a de limão foi a que menos agradou nesse quesito. Concluiu-se com o presente estudo que as amostras tiveram uma boa aceitação em relação ao sabor e a cor, mas que os provadores preferiram o produto com cor verde mais intensa. O produto necessita de algumas correções em relação ao sabor residual de adoçante e em relação ao aroma segundo a opinião de alguns provadores, sendo necessário mais testes antes de definir o produto como finalizado.

Palavras-chave: obesidade; *camellia sinensis*; gelatina.