

**ANÁLISE SENSORIAL DE BOLINHO DE ABÓBORA SUSTENTÁVEL: RELATO DE EXPERIÊNCIA**

Guilherme Ferreira de Aguiar<sup>1</sup>, Iasmim Sales da Silva<sup>2</sup>, Claudia Araújo Moreira Torres de Mello<sup>3</sup>, Paula Melo de Alcântara<sup>4</sup>, Cibele Maria de Araújo Rocha<sup>5</sup>

<sup>1</sup>Discente do Curso de Nutrição da Faculdade Pernambucana de Saúde - FPS. E-mail: guifguilherme5@gmail.com; <sup>2</sup>Discente do Curso de Nutrição da Faculdade Pernambucana de Saúde - FPS. E-mail: iasmim.salesdasilva.l@gmail.com; <sup>3</sup>Discente do Curso de Nutrição da Faculdade Pernambucana de Saúde - FPS. E-mail: claudiamello84@icloud.com; <sup>4</sup>Discente do Curso de Nutrição da Faculdade Pernambucana de Saúde - FPS. E-mail: paulamarinhoalcantara@gmail.com; <sup>5</sup>Docente do Curso de Nutrição da Faculdade Pernambucana de Saúde - FPS. E-mail: nutricionistacibele@gmail.com

**Introdução:** Na grade curricular do curso de Nutrição, a disciplina de Análise Sensorial destaca-se como fundamental para a formação profissional dos estudantes. Ela mede e interpreta as reações às características dos alimentos conforme percebidas pelos sentidos, segundo a Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT). Ademais, a disciplina abrange diversos testes sensoriais, destacando-se o teste de aceitação, utilizado no presente relato. Esse método avalia as preferências dos consumidores, determinando o grau de satisfação ou insatisfação em relação ao produto. Além da análise sensorial, a sustentabilidade na alimentação é essencial na formação em Nutrição. Ela envolve práticas que minimizem o impacto ambiental e promovam a saúde. Na Análise Sensorial, considerar a sustentabilidade influencia a escolha de ingredientes e métodos de produção. **Objetivo:** Descrever a experiência de discentes do curso de nutrição, relativamente à análise sensorial de bolinho de abóbora e frango recheado com queijo sem lactose. **Materiais e Métodos:** Trata-se de um estudo descritivo, do tipo relato de experiência, que aborda a análise sensorial de bolinho de abóbora e frango recheado com queijo sem lactose, produzido utilizando a abóbora integralmente. A análise foi vivenciada pelos alunos na Faculdade Pernambucana de Saúde (FPS), no Laboratório de Sustentabilidade e Análise Sensorial de Alimentos, como parte de suas atividades na graduação do curso de nutrição. Assim, o bolinho foi disponibilizado aos discentes de outros cursos da FPS, no laboratório de análise sensorial, mais especificamente para 100 provadores. **Resultados e Discussões:** Observou-se que mesmo com utilização de partes não convencionalmente comestíveis, houve diversos comentários positivos acerca da preparação. A inserção de estudantes em uma atividade prática de aplicação de testes sensoriais os coloca em um cenário de aperfeiçoamento técnico e pessoal. Através dela, os graduandos são capazes de enxergar as exigências e empecilhos existentes durante o processo - permitindo que, futuramente, ele tenha maior domínio sobre a prática. Ademais, através desse exercício, os estudantes têm a oportunidade de refletir sobre manejos e protocolos capazes de aperfeiçoar a aplicação dos testes. Por outro lado, visando o cenário de interações interpessoais que a experiência demanda do estudante, ele é capaz de aprimorar suas habilidades de trabalho em equipe, repartição de funções e administração de públicos. **Considerações Finais:** A análise sensorial contribuiu para a formação acadêmica e profissional, destacando a importância de desenvolver produtos alimentícios que atendam às necessidades nutricionais e preferências. A alta aceitação sugere que o produto tem potencial para ser bem recebido no mercado, especialmente entre consumidores que buscam opções saborosas e nutricionalmente ricas, livres de lactose. **Contribuições para a Saúde:** Produto funcional e equilibrado adequando-se aos intolerantes. A inclusão da casca da abóbora aumentou o valor nutricional do produto, e promoveu o aproveitamento integral do alimento, alinhando-se com práticas sustentáveis e de combate ao desperdício.

**Descritores:** Análise Sensorial, Teste de Aceitação, Nutrição.