



Universidade Federal
de Campina Grande

I Semana Acadêmica da Engenharia de Alimentos de Pombal

Resumo de Trabalho Científico



Elaboração e análises sensoriais de pães enriquecidos com farinha de cenoura

Edvânia S.P. BRASIL, Kívia A. G. SILVA, Ruann R. COSTA, Felipe S. DAMIÃO, Álison B. B. SOUSA

Edvânia da Silva Pereira Brasil

Bacharelado de Agroindústria do Centro de Ciências Humanas, Sociais e Agrárias – CCHSA da Universidade Federal da Paraíba – UFPB, campus III 58220-000 Bananeiras-PB.

E-mail: edvania_brasiltpb@hotmail.com

A cenoura (*Daucus carota L.*) é uma das hortaliças mais cultivadas no Brasil, com cerca de seis milhões de toneladas/ano, apresentando a maior produção no período de julho a novembro, preferindo climas amenos, conforme a variedade. A produção de farinhas apresenta grande variabilidade para a indústria de alimentos, principalmente em produtos de panificação, produtos dietéticos e alimentos infantis, por serem rica fonte de amido e sais minerais, o pão é considerado o produto mais antigo, se não o mais antigo “processado”, acredita-se que 10.000 anos A.C. já existia pão, formado pela mistura de farinha e água. Os testes sensoriais afetivos são utilizados quando se necessita conhecer o “status afetivo” dos consumidores com relação ao(s) produto(s), com a utilização de escalas hedônicas. O objetivo do trabalho foi elaborar pães enriquecidos com farinha de cenoura e logo após o produto passou um teste de aceitação com uma análise sensorial. Para o preparo dos pães foi utilizado uma formulação onde houve a substituição parcial da farinha de trigo por farinha de cenoura, que possuía: 51,63% de farinha de trigo sem fermento, 7,74 % de farinha de cenoura, 3,09% de fermento Biológico (Fresco), 3,87% de açúcar, 6,50% de ovos, 6,45% de margarina, 20,63% de leite e 0,07% de sal. A elaboração deu-se da seguinte forma, mistura dos ingredientes na esponja, fermentação da esponja, mistura dos ingredientes na massa, divisão e boleamento, descanso e moldagem, fermentação e torneamento, resfriamento e corte, empacotamento. A avaliação sensorial foi realizada no Laboratório de Análise Sensorial e conduzida junto à comunidade acadêmica do CCHSA/UFPB. As amostras foram avaliadas pelos atributos aparência, aroma, sabor, textura, impressão global e atitude de compra, foram aplicados a 50 julgadores não treinados e cada provador recebeu duas amostras servidas em pratos plásticos (30 ml), codificados com números aleatórios de três dígitos. Os resultados do pão enriquecido com farinha de cenoura, foram aparência (88,7%), aroma (82,1%), sabor (75,4%), textura (86,4%), impressão global (84,3%) e atitude de compra (89,9%), todos os atributos avaliados não teve um diferença considerável do pão tradicional, a substituição de farinha de trigo por farinha de cenoura na produção de pão não prejudicou sensorialmente a aceitabilidade do produto, o que torna viável o seu aproveitamento na elaboração desse tipo de alimento, a formulação foi bem aceita pelos provadores em todos os atributos.

Palavras-chave: formulação de pão, farinha de cenoura, análise sensorial, aceitabilidade.

