



Universidade Federal
de Campina Grande

I Semana Acadêmica da Engenharia de Alimentos de Pombal

Resumo de Trabalho Científico



Elaboração e aceitação sensorial de bolinhos de tilápia (*oreochromis niloticus*) enriquecida com mandioca (*manihot esculenta crantz*)

Eliângela N. M. MACEDO, Ricardo TARGINO, Valquíria C. da S. FERREIRA.

Elisangela Nunes Melo de Macedo

Aluna do Programa de Pós Graduação em Tecnologia Agroalimentar – UFPB

Universidade Federal da Paraíba, Campus de Bananeiras, CEP: 58220-000.

Bananeiras, PB E-mail: elis.angelmacedo@gmail.com

A pesca tem participado do grande desafio mundial de aumentar a oferta de alimentos e de contribuir para o desenvolvimento nutricional de milhões de pessoas e assim, essa atividade cumpre um importante papel econômico e social. O Brasil possui capacidade de produção de pescado levando em consideração a boa qualidade da água e o clima tropical bastante favorável para a implantação da piscicultura. A mandioca é uma cultura que tem grande importância na alimentação humana, e caracteriza-se pela grande capacidade de produção de amido, tem grande adaptabilidade aos diferentes ecossistemas, o que possibilita seu cultivo praticamente em todo território nacional. Portanto, o objetivo deste trabalho foi avaliar a aceitabilidade de bolinhos de tilápia em três concentrações diferentes, os bolinhos foram elaborados com 30%, amostra 1, 40% amostra 2 e 50% amostra 3 da tilápia, essas concentrações foram adicionadas a mandioca, ambas previamente cozidas e temperadas. Foi realizado o teste sensorial de aceitação, para os atributos: suculência, textura, aroma, cor, sabor, aceitação global e intenção de compra do produto. Em relação as peculiaridades do pescado e da mandioca, este trabalho foi realizado visando a importância das propriedades nutricionais que os mesmos exercem, auxiliando na dieta humana, tornando-a mais saudável e equilibrada. A análise sensorial foi realizada com 60 provadores não treinados submetidos ao teste de aceitação. As amostras foram identificadas com três dígitos aleatórios e servidas aos provadores de forma casualizada, juntamente com biscoito de água e sal e água mineral. Os dados foram coletados em fichas e então submetidos a análise de variância pelo teste de Tukey (com significância a 5%) para comparação das médias. O atributo aroma diferiu entre os demais com média $7,8 \pm 1,30$ da amostra 1 e média $7,89 \pm 1,12$ da amostra 3. Os resultados demonstraram que a elaboração do bolinho de tilápia obteve uma elevada aceitação por parte dos consumidores avaliados.

Palavras-chave: pescado, provadores, análise, aceitação.

