



AVALIAÇÃO SENSORIAL DA FIBRA DO PEDÚNCULO DO CAJÚ (*Anacardium occidentale* L.) EM DIFERENTES CONCENTRAÇÕES COMO RECHEIO EM PASTEIS

Jéssica Leite da SILVA¹, Airton Ricart Rodrigues de SALES¹, Anderson Florentino de LIMA¹, Andressa Gonçalves de SANTANA¹, Cybelle Pereira de Oliveira²

¹UFCG - Universidade Federal de Campina Grande (Rua Jario Vieira Feitosa, 1770. Bairro dos Pereiros, CEP: 58840. Pombal, PB – Brasil). E-mail: jessicaleite2010@gmail.com

RESUMO

A utilização industrial do pedúnculo de caju é direcionada principalmente ao mercado interno com a produção de sucos e doces. Estas indústrias geram resíduos conhecidos popularmente como bagaço de caju, que em geral são reaproveitados para enriquecimento da ração animal ou descartados por falta de incentivo de seu uso na alimentação humana. O objetivo desse trabalho foi elaborar um recheio para pasteis utilizando-se da fibra do pedúnculo de caju em diferentes concentrações, tendo como formulação padrão um pastel com recheio de frango, e avaliar sua influência sensorial na aceitação do produto. Os resultados estatísticos foram calculados com o auxílio do software Assistat e histogramas foram elaborados através do Excel. Em relação a aceitação, os pasteis com 60% de fibra e 40% de frango apresentaram maior índice de aceitação quando comparado aos demais formulações, exceto com relação ao atributo aroma. Os pasteis com 100% de fibra ficaram em segundo lugar em aceitação, seguido dos pasteis com 50% de fibra e 50% de frango.

Palavras-chave: Fibra. Caju. Frango.

INTRODUÇÃO

O aproveitamento de resíduos no processamento de novos alimentos tem representado segmento importante para as indústrias, principalmente no tocante à demanda por produtos para dietas especiais (OLIVEIRA et al., 2002). Várias pesquisas demonstram a utilização desses resíduos em novos produtos para a alimentação humana, proporcionando seu enriquecimento (PAIVA, 2008) por serem constituídos basicamente de matéria orgânica, rica em açúcares e fibras, com elevado valor nutritivo e baixo custo econômico (OLIVEIRA et al., 2002).

MATERIAL E MÉTODOS

A fibra e a massa dos pasteis foram formulados no Laboratório de Tecnologia de Grãos e Cereais (LTGC) e analisados sensorialmente no Laboratório de Análise Sensorial (LAS), ambos localizados no CCTA/UFCG, Campus de Pombal - PB. Na produção da massa básica dos pasteis de forno foram utilizados os seguintes ingredientes: farinha de trigo, gordura hidrogenada, ovos, margarina e creme de leite. Os pasteis foram usados como alimento suporte.

A utilização do bagaço de caju como fonte de fibras e vitamina C na formulação de produtos tradicionais, como os pastéis, apresenta-se como opção no combate ao desperdício dessa importante matéria-prima. Além disso, propicia o enriquecimento e a diversificação da dieta da população e atende aos interesses dos O objetivo desse trabalho foi elaborar um recheio para pasteis utilizando-se da fibra do pedúnculo de caju em diferentes concentrações, tendo como formulação padrão um pastel com recheio de frango, e avaliar sua influência sensorial na aceitação do produto.

Os cajus utilizados para a obtenção da fibra foram obtidos no comércio local da cidade de Sousa, PB. Os mesmos foram lavados com água corrente para remoção das sujidades visíveis e permaneceram mergulhados em solução aquosa de hipoclorito de sódio (2%) por cerca de 15 minutos. O descastanhamento, realizado manualmente, consistiu em separar a castanha do pedúnculo. Os pedúnculos foram desintegrados em liquidificador doméstico, utilizando-se peneiras plásticas para separação da

fibra e do suco. A fibra, ainda úmida, foi prensada, manualmente, com auxílio de peneiras plásticas para retirada do excesso de umidade, em seguida a mesma foi colocada em uma panela com azeite, pimentão, cebola, alho e caldo de galinha para ser refogada ao fogo. Obtendo-se a fibra foram feitas três diferentes formulações para o recheio dos pasteis: FP com 100% de fibra, F1 com 50% de fibra e 50% de frango e F2 com 60% de fibra e 40% de frango. O recheio padrão de frango foi o escolhido uma vez que a fibra condimentada de caju apresenta sabor semelhante ao mesmo. Depois de assados, os pasteis foram colocados em bandejas. Em seguida, foi realizada a análise sensorial.

Participaram das análises: estudantes, professores e funcionários da própria instituição, totalizando 60

RESULTADOS E DISCUSSÃO

A Figura 1 demonstra os resultados obtidos em forma de histograma com relação aos atributos sensoriais das formulações. Em relação a todos os parâmetros avaliados como aparência, cor, aroma, sabor, textura, preferência e atitude de consumo. Os resultados mostram que a amostra FP se sobressaiu em

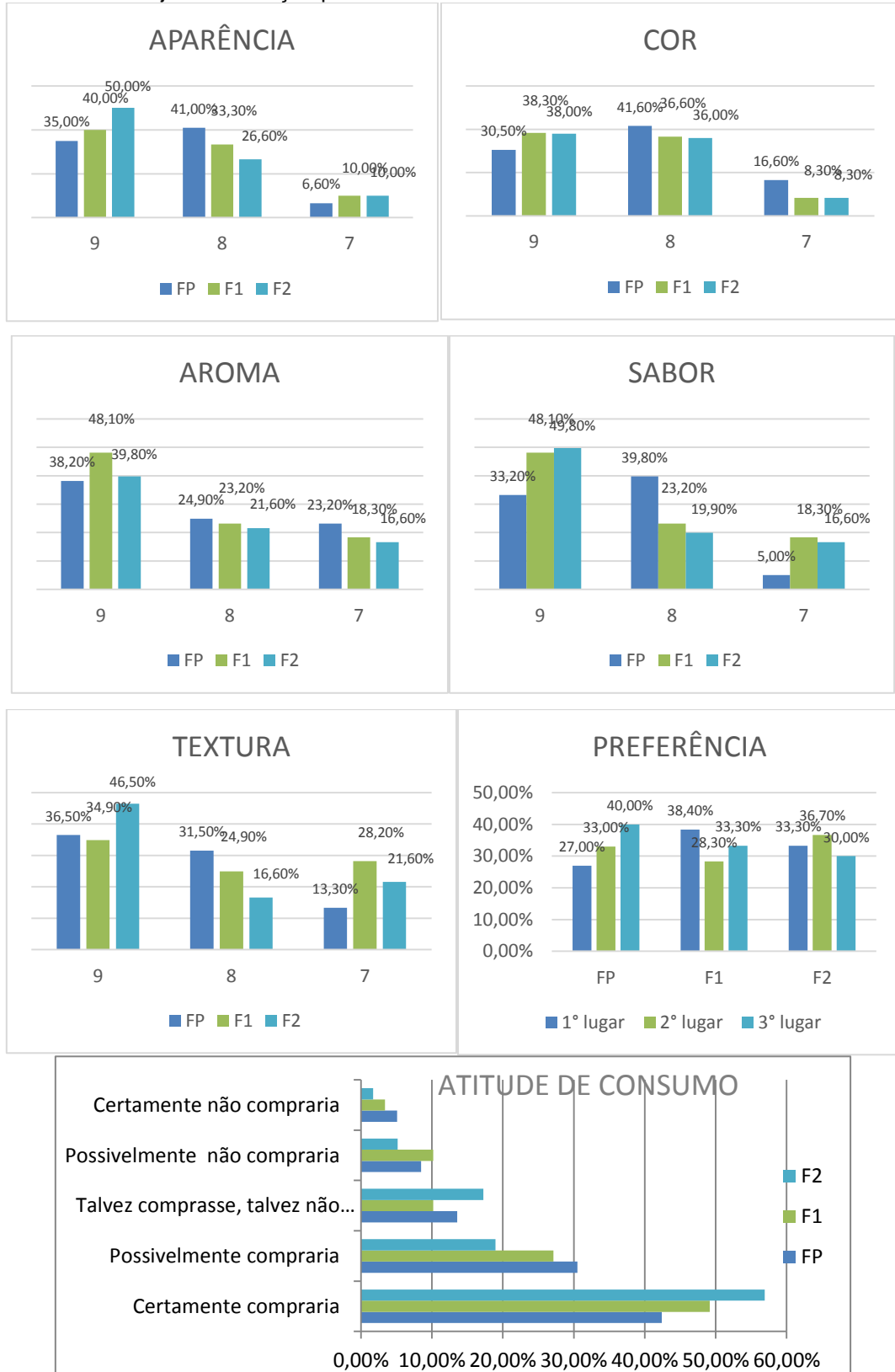
provadores não treinados. Os pasteis foram servidos em pratos descartáveis devidamente codificados com números de três dígitos e também acompanhados de copo com água. O teste de aceitação global foi realizado utilizando-se a escala hedônica de 9 pontos (9 - gostei extremamente; 1 - desgostei extremamente) onde os atributos analisados foram aparência, cor, aroma, sabor e textura. A atitude de consumo foi avaliada utilizando-se escala de 5 pontos (5 - comeria isto sempre que tivesse oportunidade; 1 - só comeria isto se não pudesse escolher outro alimento). Foi pedido aos provadores que ordenassem as amostras quanto à preferência em primeiro, segundo e terceiro lugar. Os dados foram expressos na forma de histogramas elaborados pelo software Excel.

relação às demais no atributo cor, com 50,0%. No atributo aroma, a amostra F1 se sobressaiu em relação às demais, obtendo 48,1%. A amostra F2, se sobressaiu em relação às demais amostras nos atributos aparência (50,0%), sabor (49,8%), textura (46,5%) e preferência (40,0%). Quanto à intenção de consumo, a amostra F2

obteve maiores resultados no quesito certamente compraria, o que

demonstra boa aceitação da formulação F2.

Figura 1: Histogramas dos atributos sensoriais e atitude de consumo dos pastéis formulados com recheio de fibra de caju e formulação padrão



CONCLUSÃO

Os pasteis recheados com 60% de fibra de caju e 40% de frango (F2), apresentaram maior preferência e maior atitude de compra em relação às

demais formulações, o que mostra uma aceitação positiva com relação ao desenvolvimento de produtos enriquecidos com resíduos de caju.

REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS

BARROS, N. V. A, et al. Elaboração de hambúrguer enriquecido com fibras de caju (*Anacardium occidentale* L.). **B.CEPPA**, Curitiba, v. 30, n. 2, p. 315-325, jul./dez. 2012

LIMA, J. R. Caracterização físico-química e sensorial de hambúrguer vegetal elaborado à base de caju. **Ciênc.Agrotécnicas**, v. 32, n. 1, p. 191-195, 2008.

OLIVEIRA, L. F. et al. Aproveitamento alternativo da casca do maracujá-

amarelo (*Passiflora edulis* F.Flavicarpa) para produção de doce em calda. **Ciênc.Tecnol. Aliment.**, Campinas, v. 22, n. 3, p. 259-262,2002.

PAIVA, A. P. Estudos tecnológico, químico, físico-químico e sensorial de barras alimentícias elaboradas com subprodutos e resíduos agroindustriais. 2008. 164 p. **Dissertação** (Mestrado em Ciências dos Alimentos)- Universidade Federal de Lavras, Lavras, 2008.