



Universidade Federal
de Campina Grande

I Semana Acadêmica da Engenharia de Alimentos de Pombal

Resumo de Trabalho Científico



Aceitação sensorial de cookies adicionados de farinha do albedo de maracujá

Karla D. PEREIRA¹, Wiaslan F. MARTINS, Fernanda dos S. N. de MELO, Alfredina dos S. ARAUJO⁴,
Mônica T. CAVALCANTI⁵

Karla Danielle Pereira

Aluna do curso de Engenharia de Alimentos do Centro de Ciências e Tecnologia Agroalimentar – UFCG –
Universidade Federal de Campina Grande, Campus de Pombal, 58840-000. Pombal-PB. e-mail:
dani.karla@hotmail.com

O maracujá, por ser um fruto de clima tropical, tem distribuição por todo país e sua utilização para a produção de suco resulta em grande quantidade de resíduos, uma vez que cerca de 60 a 70% do peso total do fruto são representados por casca, albedo e sementes. Graças ao teor de fibras bruta encontrado no albedo do maracujá, pode-se sugerir sua utilização como farinha ou incorporada a outros produtos direcionados para pessoas que necessitam aumentar a ingestão de fibras. Os biscoitos são produtos bastante consumidos no Brasil, sendo o segundo maior mercado consumidor mundial. O objetivo deste trabalho foi elaborar a farinha do albedo do maracujá de resíduo de uma indústria de polpa de fruta da cidade de Pombal-PB, adicionar como ingrediente e avaliar sensorialmente o produto. A farinha do maracujá foi obtida através de secagem em estufa a 75°C por 24 horas e trituração em moinho de facas. A farinha apresentou visualmente coloração amarelo clara e odor característico do maracujá. Para obtenção dos cookies, a farinha do albedo do maracujá foi utilizada como ingrediente na sua formulação em concentrações de 25, 35 e 50% em relação à quantidade de farinha de trigo. Para avaliar os atributos sabor, cor, aroma, aparência e crocância foram analisados utilizando Escala Hedônica Verbal de 9 pontos, com escores variando de 9 (gostei muitíssimo) até 1 (desgostei muitíssimo). A intenção de compra do produto também foi avaliada por 35 provadores não treinados de ambos os sexos representando o público consumidor. As amostras, devidamente codificadas, foram apresentadas, aleatoriamente, aos provadores em cabines individuais, servidas em copos de plástico, e de um copo de água mineral à temperatura ambiente. De acordo com os resultados obtidos para os critérios de aparência nos cookies verificou-se que a concentração de 35% foi a mais aceita com escore médio de 7,46, variando entre os termos hedônicos de “gostei moderadamente” a “gostei muito”. O cookie com 25% de farinha foi mais aceito com relação aos atributos de coloração, aroma, sabor e crocância, com escores médios de 7,71, 7,40, 7,16 e 7,94, respectivamente. Quanto ao critério de atitude e preferência, o biscoito de concentração a 25% apresentaram maiores aceitação quando comparadas com as demais concentrações. Vale ressaltar, que apesar da concentração de fibras neste biscoito serem menor quando comparado com o biscoito de concentração de 50% da farinha do albedo do maracujá, o mesmo continua dispondo de benefício nutricionais. O biscoito com concentração de 25% do albedo do maracujá obteve um maior grau de aceitabilidade. Os cookies elaborados obtiveram mais de 50% de intenção de compra dos provadores, mostrando sua boa aceitação.

Palavras-chave: albedo de maracujá, farinha, cookies, sensorial.

