



Universidade Federal
de Campina Grande

I Semana Acadêmica da Engenharia de Alimentos de Pombal

Resumo de Trabalho Científico



Análise Sensorial: Macarrão elaborado com farinha de arroz integral

Veridiana F. Nascimento, Janaína F. P. Araújo

Veridiana Fabrício do Nascimento

Janaína Fiorella Pereira de Araújo

Alunas do Curso de Engenharia de Alimentos- UFPB-

Universidade Federal da Paraíba/ Campus de João Pessoa, 58051-900

João Pessoa- PB. E-mail: veridianafabricio@bol.com.br

Com a modernização da indústria de alimentos, e visando atender às necessidades de todos os consumidores, o macarrão elaborado com farinha de arroz integral surge como alternativa para atender às necessidades de pessoas com intolerância alimentar ao glúten ou que realizam algum tipo de dieta específica. Portanto, foi pensando por esse segmento, que foi elaborada a massa de macarrão caseira, na cidade de João Pessoa com o intuito de obter aproveitamento global e conhecimento do produto, determinar quais parâmetros estão envolvidos durante a formulação para que ocorra uma padronização do produto e analisar sensorialmente o produto, pois é de grande importância avaliar a aceitabilidade mercadológica e a qualidade do produto, sendo parte inerente ao plano de controle de qualidade do produto. A análise sensorial foi feita por meio dos órgãos dos sentidos para tal avaliação, e, como são executadas por pessoas, são importantes um criterioso preparo da amostra testada e adequada aplicação do teste para se evitar influência de fatores psicológicos. O método de preparo foi desenvolvido na cidade de João Pessoa e o teste de análise sensorial para verificação de aceitabilidade, na cidade de Arara. O teste contou com 25 pessoas com idades variando de 12 a 73 anos em média onde foram oferecidas porções de aproximadamente 50g da massa pronta adicionada optativamente de molho simples ou não, em pratos descartáveis, em diferentes horários do dia durante a feira livre que ocorre todas as segundas-feiras. Foram avaliados a aparência, textura, sabor e mercado numa escala simples de 0 a 4, e seus respectivos resultados foram satisfatório durante a avaliação. Em relação à textura, 4% dos que participaram da análise sensorial avaliaram como "Ruim", 36% como "Regular", 44% como "Bom" e 16% como "Ótimo"; quanto à aparência 20% dos participantes da pesquisa julgaram o produto como "Regular", 44% como "Bom" e 36% como "Ótimo"; quanto ao sabor 8% dos participantes julgaram o produto como "Ruim", 24% como "Regular", 44% como "Bom" e 24% como "Ótimo"; e no que diz respeito à inclusão do produto no mercado, 12% afirmaram que "Não" comprariam, 8% que "Talvez" compraria e 80% que "Sim" (comprariam). Portanto, a qualidade sensorial do alimento e a manutenção da mesma favorecem a uma possível fidelidade do consumidor ao produto em um mercado cada vez mais exigente.

Palavras-chave: glúten, macarrão, arroz, formulação, análise sensorial.

