

Avaliação sensorial de brownie adicionado de farinha de inseto

Luana Tomkelski Rampi¹, Marlice Salete Bonacina¹, Cristina Simões da Costa^{2*}

*Orientadora

¹Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul (IFRS) –
Campus Erechim. Erechim, RS

²Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul (IFRS) –
Campus Porto Alegre. Porto Alegre, RS

A crescente demanda por alimentos sustentáveis e nutritivos tem impulsionado a busca por fontes alternativas de proteína, entre as quais os insetos comestíveis se destacam por apresentarem proteínas de alto valor nutricional, menor demanda de recursos naturais, baixa ocupação territorial e redução significativa na emissão de gás carbônico, metano e compostos de amônia, quando comparados a outras fontes. Neste contexto, o presente trabalho teve como objetivo avaliar a influência da farinha de larvas de *Tenebrio molitor* nas características sensoriais de brownies, assim como analisar a aceitação dessas formulações pelos consumidores. O experimento foi conduzido na Usina Piloto de Panificação do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul – Campus Erechim, onde foram elaboradas quatro formulações distintas, com substituição parcial da farinha de trigo por farinha de inseto nas proporções de 0%, 10%, 15% e 20%. As amostras obtidas foram submetidas à Análise Descritiva por Ordenação (ADO), conduzida em três etapas: recrutamento e seleção dos avaliadores, definição da terminologia descritiva e avaliação das formulações e a um teste de aceitação sensorial com 150 consumidores utilizando uma escala hedônica de 9 cm. Os resultados demonstraram que, pelo teste de Kramer a 5% de significância, não houve diferença significativa para os atributos casca trincada, maciez, umidade, gosto doce e sabor de canela e chocolate, indicando que a adição de farinha de inseto não afetou esses parâmetros. Por outro lado, verificou-se diferença significativa para os atributos cor, brilho, arenosidade, amargor, sabor picante e desagradável, cuja intensidade aumentou de forma proporcional à elevação do percentual de farinha de inseto nas formulações. Apesar dessas alterações sensoriais, as formulações contendo 10% e 15% de substituição apresentaram índices de aceitação muito próximos ao da amostra padrão, com médias de 6,95; 6,89 e 6,96, respectivamente, indicando que a introdução da farinha de *T. molitor* em produtos de panificação pode ser bem recebida pelo público consumidor. Dessa forma, os resultados reforçam o potencial do uso de insetos como ingredientes sustentáveis, versáteis e nutricionalmente ricos para a indústria de alimentos, contribuindo para o desenvolvimento de alternativas inovadoras capazes de atender, de maneira simultânea, às demandas nutricionais, sensoriais e ambientais da população.

Palavras-chave: Sustentabilidade; Valor nutricional; Farinha de inseto; Proteína; análise sensorial.

Modalidade: Pesquisa