

Análise sensorial de barras de cereais desenvolvidas com adição de farinha de bagaço de maçã

Maira Três¹, Camila Duarte Teles¹, Luciana Pereira Bernd^{1*}
*Orientadora

¹Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul (IFRS) -
Campus Bento Gonçalves. Bento Gonçalves, RS.

Com o intuito de reverter ou diminuir o processo de degradação ambiental, diversos setores têm trabalhado para minimizar a geração de resíduos. Para tal, pesquisas sobre o aproveitamento dos mesmos têm sido feitas no sentido de elaborar subprodutos. Uma empresa da Serra Gaúcha processou, em 2014, 7 mil toneladas de maçã para fabricação de suco concentrado, gerando 16% desse peso em resíduo. O bagaço de maçã contém muitos nutrientes presentes na casca, principalmente pectina, fibra solúvel responsável por melhorar a motilidade intestinal. O objetivo deste trabalho foi desenvolver barras de cereais elaboradas com diferentes concentrações de farinha de resíduo bagaço de maçã e avaliá-las sensorialmente. Formulou-se barra de cereal com aveia, manteiga, açúcar mascavo, flocos de arroz, castanha do Pará, nozes, suco de maçã, mel, maçã desidratada e canela em pó. A partir dessa formulação, estudou-se diferentes tratamentos com adição de 6,1%, 18,3% e 30,5% de farinha de resíduo bagaço de maçã. Os produtos obtidos foram submetidos ao teste de aceitação, utilizando-se escala hedônica não estruturada de 9 centímetros (cm) (0 = desgostei muitíssimo e 9 = gostei muitíssimo), e intenção de compra, empregado-se escala estruturada de 5 pontos (1 = certamente não compraria e 5 = certamente compraria). Foram avaliados os atributos cor, sabor, textura e impressão global. Os resultados foram avaliados pela análise de variância e as médias comparadas pelo teste de Tukey a 5 % de probabilidade. O único atributo que não teve diferença significativa entre os tratamentos foi a cor do produto, que obteve média 7,0. A textura e impressão global dos produtos foram diferentes entre si em todos os tratamentos, sendo que a formulação com 6,1% obteve melhor média (7,6 e 7,3, respectivamente). As formulações 18,3% e 30,5% foram equivalentes entre si no parâmetro sabor com médias de 6,0 e 6,4, respectivamente, diferentes da 6,1 %, que obteve média de 7,3. O tratamento 6,1% obteve melhor média no teste de intenção de compra, com valor de 3,9 (equivalente a possivelmente compraria), diferente dos tratamentos 18,3% e 30,5% com 3,1 e 2,9, respectivamente. Pode-se observar que a formulação 6,1% obteve a melhor avaliação nos dois testes realizados. Contudo, os tratamentos 18,3% e 30,5% obtiveram médias acima de 6 (gostei ligeiramente) em todos os atributos na análise de aceitação. Assim, as barras desenvolvidas tiveram uma boa avaliação sensorial.

Palavras-chave: Teste de aceitação. Desenvolvimento de produto. Aproveitamento de resíduos.