

ANÁLISE DE ACEITAÇÃO SENSORIAL DE UM PRODUTO A BASE DE AMENDOIM COM CARACTERÍSTICAS FUNCIONAIS

Vanessa Cristina da Silva¹; Sabine Zambiasi da Silva²

¹Acadêmica do Curso de Nutrição do Centro Universitário Assis Gurgacz. – Paraná, vanessynha05@hotmail.com

²Nutricionista, Docente do Centro Universitário Assis Gurgacz - Paraná, sazambiasi@yahoo.com.br

RESUMO

A paçoca é um doce tradicional de todas as regiões do Brasil, muito procurada principalmente para temporadas de festas juninas, além de muito consumida diariamente, e sua preparação costuma ser à base de amendoim, açúcar e sal. Um alimento funcional é todo aquele que traz benefício fisiológico comprovado juntamente com suas funções nutritivas básicas. O presente estudo objetivou o desenvolvimento de paçocas funcionais visando caracterizar um produto inovador e rico em nutrientes. A metodologia constituiu-se primeiramente em elaborar de forma caseira três formulações de paçocas tendo como base o amendoim, porém, com a adição de chia, aveia, óleo de coco e/ou soja, além de açúcar demerara orgânico, sal e fécula de mandioca. Posterior a produção das mesmas, realizou-se a análise sensorial para verificar a aceitabilidade dos três produtos com diferentes formulações, na qual os avaliadores após provarem as paçocas, responderam um questionamento que avaliou aceitação global, aparência, aroma, sabor e textura com uma escala hedônica de 1 a 9. Teve como resultado desta análise, utilizando ANOVA e a Tukey, com maior média (8,4) para o sabor da P8 (paçoca desenvolvida receita 3), e com menor média (6,8) para a textura da P4 (paçoca desenvolvida receita 1). Soares *et.al* (2015) desenvolveram três tipos de paçocas utilizando como base o cumbaru, acrescentando soja e linhaça, e obtiveram a maior média de 7,9 quando avaliado o paladar (sabor), entretanto, as formulações não diferiram entre si. Nos atributos de aceitação global, aparência, aroma, sabor e textura, a P6 (paçoca desenvolvida receita 2) e P8 obtiveram a mesma média, sendo acima de 8,0. De acordo com o resultado de *valor de p* (ANOVA), as amostras foram diferentes entre si (<0,001). Soares (2016) também alcançou uma boa aceitação global no desenvolvimento de três paçocas à base de soja acrescentadas de linhaça, tendo como maior média 7,7 e menor 6,8, havendo também diferença significativa entre as amostras. Conclui-se, com isso, que a P6 e P8 tiveram grande aceitação pelos avaliadores em todos os atributos, podendo assim serem potencialmente, ótimas opções para o mercado, não somente pelo quesito sabor, mas principalmente, em questão nutricional, haja visto que os ingredientes adicionados são considerados funcionais.

Palavras-chave: Aceitabilidade; Funcional; Paçoca;