

DESENVOLVIMENTO DE PRODUTO COM SEMENTE DE ABÓBORA JAPONESA E MELÃO

Rayssa Alves Pimentel¹ Allan Eduardo Vidal²; Daniela Miotto Bernardi³.

¹ Acadêmico de Nutrição, Centro Universitário Assis Gurgacz - Paraná, E-mail: rayssa.a.pimentel@hotmail.com

² Acadêmico de Nutrição, Centro Universitário Assis Gurgacz - Paraná, E-mail: allaneduardovidal@hotmail.com

³ Nutricionista, Docente do Centro Universitário Assis Gurgacz - Paraná, E-mail: dani_miotto@yahoo.com.br

RESUMO

Introdução: O desperdício de alimentos no Brasil é elevado, e uma maneira de reduzi-lo é utilizando todas as partes dos alimentos, a fim de atribuir valor a esses subprodutos, uma vez que são fontes de nutrientes e fibras. Sementes são exemplos de subprodutos gerados no processamento de frutas e verduras de considerável valor nutricional. As sementes de abóbora e melão são exemplos disso, sendo que alimentos como cookies, podem ser uma alternativa de utilização destes produtos. Portanto o **objetivo** do presente estudo foi desenvolver e avaliar sensorialmente cookies com incorporação de sementes de abóbora japonesa e melão. **Métodos:** As farinhas de sementes de abóbora e melão foram obtidas através das seguintes etapas: secagem das sementes por micro-ondas, trituração em liquidificador e peneiradas para obtenção da farinha. Logo em seguida a farinha foi incorporada na preparação de cookies. Foram desenvolvidas 5 formulações, sendo, cookies controle (F1), cookies 50% de farinha de semente de abóbora (F2), cookies 25% de farinha de semente de abóbora (F3), cookies 50% de farinha de semente de melão (F4), cookies 25% de farinha de semente de melão (F5). A aceitação global, aparência, aroma, sabor e textura das cookies foram avaliadas por meio de escala hedônica estruturada de 9 pontos, cujos extremos correspondiam à “gostei muitíssimo – 9” e “desgostei muitíssimo – 1”. A intenção de compra foi avaliada por meio de escala estruturada de 5 pontos, cujos extremos correspondiam à “certamente compraria – 5” e “certamente não compraria – 1”. Os dados foram analisados estatisticamente usando ANOVA e Tukey. **Resultados:** As amostras diferiram estatisticamente para os atributos aceitação global, aparência, aroma, sabor e intenção de compra. A aceitação global foi $6,8 \pm 1,6$ BC (F1), $7 \pm 1,4$ AC (F2), $6,8 \pm 1,5$ BC (F3), $7,4 \pm 1,5$ BC (F4), $7,3 \pm 1,6$ A (F5). A aparência foi $6,4 \pm 1,6$ B (F1), $7 \pm 1,5$ AC (F2), $6,8 \pm 1,5$ BC (F3), $7,2 \pm 1,5$ BC (F4), $7,2 \pm 1,4$ AC (F5). O aroma foi $6,4 \pm 1,8$ B (F1), $6,9 \pm 1,5$ A (F2), $6,9 \pm 1,6$ A (F3), $7,3 \pm 1,5$ A (F4), $7,2 \pm 1,5$ A (F5). O sabor foi $6,9 \pm 1,8$ BC (F1), $7,1 \pm 1,5$ BC (F2), $7,0 \pm 1,7$ BC (F3), $7,6 \pm 1,6$ A (F4), $7,4 \pm 1,7$ AC (F5). A intenção de compra foi $3,5 \pm 1,1$ BC (F1), $3,7 \pm 1,0$ BC (F2), $3,8 \pm 1,0$ BC (F3), $4,1 \pm 1,0$ A (F4), $4,0 \pm 0,9$ AC (F5). **Conclusão:** Foi possível desenvolver um produto com incorporação de subprodutos e com boa aceitação sensorial, podendo assim, ser uma opção viável para a indústria alimentícia que busca produtos inovadores para os consumidores.

Palavras-chave: Sementes; Subprodutos; Nutrientes

Órgãos Financiadores: Centro Universitário Assis Gurgacz