

AVALIAÇÃO DA ACEITABILIDADE DE PÃO ACRESCIDO DE FUBÁ

¹SOARES, D.J., ¹RODRIGUES, D.C., ¹COSTA, J.N., ¹FARIAS, J.M., ¹PONTES, D.,
²SILVA, M.S., ²GARRUTI, D.S., ³MAIA, A.H.N.

1 Universidade Federal do Ceará, Av. Mister Hull s/n Pici, 60455-760, Fortaleza, CE, Brasil, (dora@ufc.br).

2 Embrapa Agroindústria Tropical, CP 3761, 60511-110, Fortaleza, CE, Brasil, (deborah@cnpat.embrapa.br).

3 Embrapa Meio Ambiente, CP 69, 13820-000, Jaguariúna, SP, Brasil, (ahmaia@cnpma.embrapa.br).

A fortificação de alimentos com nutrientes visa reforçar o valor nutritivo ou corrigir deficiências de nutrientes. O milho além de possuir fibras é constituído por carboidratos, proteínas, vitaminas (A e complexo B) e sais minerais (ferro, fósforo, potássio, cálcio). Este trabalho objetivou avaliar a aceitabilidade de pão acrescido de fubá em diferentes concentrações (A=7,7%, B=14,3%, C=20%). Pães com diferentes porcentagens de fubá foram submetidos a testes afetivos de aceitação global e aceitação por atributos (sabor, aroma e textura), utilizando-se uma escala hedônica de nove pontos; atitude de compra e ordenação-preferência. Os testes foram realizados com 60 consumidores para cada concentração, no Laboratório de Análise Sensorial da Embrapa, em Fortaleza-CE. Os resultados de aceitação e atitude de compra foram apresentados na forma de histogramas de frequência das respostas obtidas para cada categoria da escala. O efeito da concentração de fubá sobre os escores médios para as respostas de interesse foi avaliado pelo método de quadrados mínimos ponderados. As distribuições de frequência e os escores médios para cada concentração foram comparadas pelo teste Qui-Quadrado de Wald. A amostra A foi bem aceita, sendo que 70% das respostas corresponderam às 3 últimas categorias da escala hedônica. As distribuições das frequência diferiram significativamente ($p < 0,05$) das demais para aceitação global, para todos os atributos avaliados e para atitude de compra. No entanto, as amostras B e C não diferiram entre si, com exceção do sabor, onde o pão com 20% de fubá apresentou maior aceitação que o outro, elaborado com 14% de fubá. A ordenação foi analisada pelo Teste de Friedman, observando-se que a amostra A apresentou maior preferência e as demais não diferiram entre si. Assim, concluiu-se que a formulação com 7% de fubá foi a mais aceita e a mais preferida.

Palavras - chave: milho, aceitação, preferência.

Agradecimento: UFC, EMBRAPA.