

PREFERÊNCIA DE MASSA ALIMENTÍCIA FORMULADA COM FARINHA DE BATATA-DOCE DE POLPA ALARANJADA E ARROZ.

ISABEL SICILIANO, DANIELA DE GRANDI CASTRO FREITAS, THAÍSA DE MENEZES ALVES MORO, JOSÉ LUIZ VIANA DE CARVALHO, MARILIA REGINI NUTTI.

UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO, EMBRAPA AGROINDÚSTRIA DE ALIMENTOS.

O objetivo do presente trabalho foi avaliar a preferência de três formulações de massa alimentícia com diferentes proporções de farinha de batata-doce de polpa alaranjada (FBDPA) e farinha de arroz. As três amostras apresentavam as seguintes proporções: 20:80 (M1), 30:70 (M2) e 40:60 (M3) de FBDPA e farinha de arroz, respectivamente, em substituição total à farinha de trigo. Os outros ingredientes utilizados na formulação da massa foram óleo, sal e água. O teste foi feito com 96 provadores não treinados; entretanto, estes foram informados sobre o que estariam provando e orientados a emitir sua opinião sobre 'o que mais gostaram' e 'o que menos gostaram' em cada amostra. As massas foram oferecidas com molho de tomate em pires codificados. Para a avaliação da aceitação global, foi usada uma escala hedônica estruturada de nove pontos e, para a intenção de compra, escala hedônica estruturada com sete pontos. Sobre as qualidades da M1, foi destacado o sabor (27%); entretanto, 34,3% dos provadores não responderam à questão. Em relação ao que mais desgostaram, a textura foi citada por 35,4% dos provadores, sendo que 34,3% não responderam. Como resultados da formulação M2, o sabor foi mencionado por 26% dos provadores, sendo que 45,8% não responderam. Sobre o que menos gostaram, 31,25% mencionaram a textura e 46,8% não responderam. Com relação à M3, 23,9% dos provadores destacaram o sabor e 42,2% não responderam ao questionamento. Sobre o que menos gostaram, 33,3% citaram a textura como pior característica da amostra. De acordo com o resumo das comparações pareadas para amostra (Fisher (LSD)), não houve diferença significativa nas médias de aprovação na aceitação global entre as amostras. A intenção positiva de compra pelos provadores participantes também foi maior de acordo com o aumento da quantidade de FBDPA em relação à farinha de arroz nas formulações. Diferentemente da aceitação global, houve diferença significativa nas médias de intenção positiva de compra entre as amostras M3 e M1, apesar de, entre M1 e M2, e entre M2 e M3, não ter sido observada tal significância na diferença. Em todas as formulações, o sabor foi a característica que mais agradou os provadores e, a textura, a que menos agradou. A textura quebradiça das formulações. A partir dos resultados obtidos, novos estudos podem ser conduzidos para melhorar a qualidade tecnológica dessas massas alimentícias, tornando-as viáveis para consumo, já que o sabor foi bem aceito nos testes de preferência.

Palavras- chave: Macarrão, sem glúten, sabor