

## **AVALIAÇÃO SENSORIAL DE “SNACKS” DE FARINHAS DE MANDIOCA E PUPUNHA POR EXTRUSÃO TERMOPLÁSTICA**

CARVALHO, A. V.(1); VASCONCELOS, M. A. M. (1); PINTO, C. A. (2); SILVA, P. A. (3)

(1) Embrapa Amazônia Oriental, Laboratório de Agroindústria, Trav. Dr. Enéas Pinheiro s/n, CEP: 66095-100, - Belém, PA. E-mail: anavania@cpatu.embrapa.br

(2) Escola de Trabalhos e Produção do Pará, Belém, PA.

3) Universidade do Estado do Pará – CCNT, Belém, PA.

O processo de extrusão vem ganhando destaque na indústria de alimentos por ser uma importante técnica que, além de aumentar a variedade de alimentos processados, apresenta muitas vantagens quando comparado a outros sistemas tradicionais de processamento de alimentos, como versatilidade, custo relativamente baixo, alta produtividade, produtos de alta qualidade e por representar um processo ambientalmente seguro. Nos produtos não expandidos, denominados *pellets* ou ainda *snacks* de terceira geração, após o cozimento por extrusão, o produto é submetido à etapa de secagem e estará pronto para o consumo após sofrer expansão por meio da fritura rápida em óleo, por aquecimento com ar quente ou forno de microondas. A vantagem de se fabricar esse tipo de produto está no fato deles apresentarem baixa umidade (4-8%), permitindo flexibilidade de mercado graças à longa vida de prateleira. A elaboração de *pellets* pode ser feita com diferentes matérias-primas, entre elas: farinhas de cereais, tubérculos, amidos, etc. O objetivo deste trabalho foi desenvolver novas formulações de *pellets* utilizando misturas de farinha de mandioca e pupunha. As formulações testadas foram preparadas adicionando-se farinha de pupunha à farinha de mandioca nas proporções de 10, 15, 20 e 25%. As diferentes formulações testadas foram processadas em extrusora monorosca, adotando-se os seguintes parâmetros: temperatura nas zonas do extrusor (Zona 1 = 30°C; Zona 2 = 40°C; Zona 3 = 60°C; Zona 4 = 65°C; Zona 5 = 70°C); velocidade do parafuso (177rpm); matriz laminar de 1mm; umidade de processamento (35%); temperatura de secagem (60°C/3h). As formulações obtidas foram analisadas por 42 provadores não-treinados, através de testes afetivos de ordenação-preferência e teste de aceitação e intenção de compra. Através do teste de ordenação-preferência, não foi verificada diferença significativa a 5% de probabilidade, entre as diferentes formulações. Pelo teste de aceitação, observou-se que as formulações com 15, 20 e 25% de farinha de pupunha não apresentaram diferença estatística entre si, com índices de aceitação de 77,61%, 81,01% e 77,42%, respectivamente. A formulação com 10% de pupunha apresentou o menor índice de aceitação (67,03%), diferindo dos demais produtos.

Palavras-chave: *Bactris gasipaes*, extrusão, análise sensorial.

Financiadores: ADA/SECTAM/CNPq