

66ª Reunião Anual da SBPC

Resumo aceito para apresentação na 66ª Reunião Anual da SBPC pela(o):
SBPC - SOCIEDADE BRASILEIRA PARA O PROGRESSO DA CIÊNCIA

E. Ciências Agrárias - 7. Ciência e Tecnologia de Alimentos - 1. Ciência e Tecnologia de Alimentos**TEXTURA, COR E ACEITAÇÃO SENSORIAL DE BOLO ELABORADO COM FARINHAS DE CASTANHA DO BRASIL E BANANA VERDE**

Clarissa Reschke da Cunha - Embrapa Acre
Vlayrton Tomé Maciel - Embrapa Acre
Maria Luzenira de Souza - UFAC - Universidade Federal do Acre
Stephanie Lima dos Santos - Uninorte - bolsista PIBIC/CNPq

INTRODUÇÃO:

A farinha parcialmente desengordurada de castanha-do-brasil é um subproduto da extração do óleo da castanha. Essa farinha é rica em proteínas de alto valor biológico e em selênio, e pode ser usada como ingrediente em diversos produtos alimentícios, melhorando seu valor nutritivo. A farinha de banana verde é considerada um alimento funcional por ser rica em amido resistente, composto que no organismo humano atua como fibra dietética, melhorando o trânsito intestinal e servindo de substrato para a microflora bacteriana do intestino grosso, e assim exercendo diversos efeitos benéficos sobre a saúde, como redução da glicemia, ação hipocolesterolêmica e efeito protetor contra o câncer. A combinação dessas duas farinhas dá origem a um produto com excelente valor nutritivo, que pode ser usado na formulação de bolos, pães e biscoitos. Apesar do forte apelo nutricional, esses produtos ainda são produzidos em pequena escala e pouco empregados pelas indústrias processadoras de alimentos, o que se deve, entre outros fatores, ao desconhecimento sobre seu potencial de aplicação e sobre as características dos produtos gerados.

OBJETIVO DO TRABALHO:

Avaliar as características de qualidade (textura, cor e composição) e a aceitação sensorial de bolo elaborado com farinhas de castanha do brasil e banana verde.

MÉTODOS:

Foram testadas três formulações: A) bolo tradicional; B) bolo com substituição de 20% da farinha de trigo por farinha de castanha e 50% do amido por farinha de banana; C) bolo com substituição de 33% da farinha de trigo por farinha de castanha e 100% do amido por farinha de banana. Os bolos foram analisados quanto a composição química, cor, textura e aceitação sensorial. Os testes de cor foram realizados no miolo, usando colorímetro Konica Minolta CM-600, escala de cor CIE Lab, iluminante D65 e abertura de 10°. A textura foi determinada usando texturômetro Stable Micro Systems TAXT2 Plus. As amostras foram previamente cortadas em cubos de 40 mm, eliminando-se o topo e a parte inferior. Foram realizadas medidas de força em compressão usando probe cilíndrico de 36 mm de diâmetro. As amostras foram comprimidas a uma distância de 8 mm por 30 s. A firmeza foi definida como a força requerida para comprimir o produto até 8 mm, e a elasticidade foi calculada como a razão percentual entre a força medida após 30 segundos de compressão e a força máxima. Nos testes sensoriais, foram avaliados os atributos aparência, cor, sabor e impressão global. Os ensaios foram realizados em duplicata, e os resultados analisados através de ANOVA e teste de Tukey a 5% de significância.

RESULTADOS E DISCUSSÃO:

Os bolos fabricados com farinhas de castanha e banana apresentaram maiores teores de cinzas, proteína e lipídeos que o bolo tradicional. Não houve diferença significativa ($p > 0,05$) entre as amostras em relação à firmeza e elasticidade. No que diz respeito à cor, a amostra A (bolo tradicional) apresentou valor de L^* significativamente maior ($p < 0,05$) e de a^* significativamente menor ($p < 0,05$) que as amostras B e C, indicando que os bolos com farinhas de castanha e banana apresentaram cor mais escura e maior intensidade de vermelho. Nos testes sensoriais, todas as amostras tiveram boa aceitação, com notas superiores a 6 para todos os atributos avaliados. Apesar das diferenças observadas na avaliação instrumental de cor, não houve diferença de aceitação sensorial entre as amostras para os atributos aparência e cor. Por outro lado, os bolos B e C obtiveram notas significativamente maiores ($p < 0,05$) que o bolo tradicional para sabor e impressão global.

CONCLUSÕES:

A substituição de parte dos ingredientes por farinhas de castanha-do-brasil e banana verde resultou em produtos com textura similar à do bolo tradicional, porém com cor mais escura. Do ponto de vista sensorial, a substituição proposta foi vantajosa, pois aumentou a aceitação dos bolos em relação ao sabor, e ao mesmo tempo não prejudicou a aceitação em relação à cor e à aparência.

Palavras-chave: castanha-do-brasil, banana verde, bolo.