

AVALIAÇÃO SENSORIAL DE FARINHA MISTA DE CASTANHA-DO-BRASIL E BANANA VERDE

Vlayrton Tomé Maciel¹, Clarissa Reschke da Cunha¹, Rejane Maria Alves Neiva¹, Cristhyan Alexandre Carcia Carvalho², Joana Maria Leite de Souza¹, Virgínia de Souza Alvares¹

¹Embrapa – Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária, BR 364, km 14, CEP. 69.908-970, Rio Branco, AC, virginia@cpafac.embrapa.br

²UFAC – Universidade Federal do Acre

Resumo: O objetivo do trabalho foi avaliar sensorialmente mingaus fabricados a partir de 3 formulações de farinha mista de castanha-do-brasil e banana: A (50% castanha, 50% banana); B (33% castanha, 67% banana) e C (25% castanha, 75% banana). Foi realizado um teste de aceitação sensorial, sendo avaliados a aparência, aroma, textura, sabor, impressão global e intenção de compra. Em geral, todas as amostras tiveram boa aceitação sensorial, mas o atributo aparência recebeu piores notas que os demais. Para o atributo sabor, houve diferença significativa ($p < 0,05$) entre os produtos A e C, mostrando que o aumento da proporção de farinha de castanha resultou em melhor sabor.

Palavras-chave: castanha-do-brasil, banana, farinha, sensorial

Introdução: A banana, fruto com alto teor energético, pode ser aproveitada de diversas maneiras na alimentação humana. Uma alternativa ao consumo in natura é a utilização da farinha de banana, que é obtida pela secagem do fruto verde ou semi-verde (Souza et al., 2009). Como complementação a esse alimento, pode-se usar a farinha desengordurada de castanha-do-brasil, que apresenta elevado teor de proteína, dando origem à farinha mista de banana e castanha, um produto de alto valor nutritivo e baixo custo (Maciel et al., 2010). Essa farinha pode ser usada como ingrediente no preparo de bolos, pães e biscoitos, e também no preparo de mingau destinado à alimentação de crianças em idade escolar e pré-escolar, melhorando o valor calórico e nutricional da merenda (Maciel et al., 2010, Souza et al., 2009). Visando o consumidor adulto, existe a possibilidade de desenvolver um produto de preparo rápido, semelhante ao mingau, destinado ao mercado de alimentos “saudáveis”, cujo consumo vem aumentando em todo o mundo. Assim, o objetivo desse trabalho foi avaliar sensorialmente os mingaus fabricados a partir de 3 formulações de farinha mista de castanha-do-brasil e banana: A (50% castanha, 50% banana); B (33% castanha, 67% banana) e C (25% castanha, 75% banana).

Material e Métodos: *Elaboração dos mingaus.* A farinha desengordurada de castanha-do-brasil e a farinha de banana foram obtidas junto à fábrica de biscoitos Miragina S/A Ind. Com. Foram produzidos 3 tipos de farinha mista, com as seguintes proporções de castanha/banana: A (50%/50%), B (33%/67%) e C (25%/75%). Os mingaus foram preparados com a seguinte formulação: leite integral e farinha mista na

proporção 1:1, 15% de açúcar e 0,5% de sal (ambos em relação ao volume de leite). Os ingredientes foram misturados e aquecidos sob agitação até que a massa atingisse o ponto desejado. **Avaliação Sensorial.** Foi realizado um teste de aceitação sensorial com 50 consumidores não treinados, recrutados entre os funcionários da Embrapa Acre. As amostras foram apresentadas de forma monádica e aleatorizada, e as análises foram realizadas em cabines individuais, sob luz branca. Cerca de 20g de amostra foram servidas a 30°C, em copos plásticos codificados com números de 3 dígitos, acompanhados de colher, bolacha creamcraker e água. Foram avaliados os atributos aparência, aroma, textura, sabor e impressão global, usando escala hedônica estruturada de 9 pontos, e intenção de compra, usando escala hedônica de 5 pontos. Os resultados foram avaliados usando ANOVA e o teste de Tukey ao nível de 5% de significância.

Resultados e Discussão: Como mostra a Tabela 2, não houve diferença estatística significativa entre as amostras para os atributos aparência, aroma, textura e impressão global. Para o atributo sabor, a amostra A recebeu notas estatisticamente maiores que a amostra C, indicando que a farinha com maior proporção de castanha resultou num produto com melhor sabor. As notas médias atribuídas à aparência foram menores que as notas atribuídas aos demais atributos, o que sugere que esse parâmetro contribuiu negativamente para a aceitação sensorial. Em relação à impressão global, todas as amostras receberam avaliação sensorial positiva, com notas em torno de 6 (gostei ligeiramente). Contudo, a aceitação sensorial do mingau de farinha mista pode ser melhorada, especialmente se forem adotadas medidas tecnológicas no sentido de melhorar a aparência do produto. Em relação à intenção de compra, os resultados refletiram a avaliação sensorial dos demais parâmetros e mostraram que o sabor do produto foi importante na definição da intenção de compra do mesmo. Como mostra a Figura 1, 62% dos provadores comprariam o produto A e apenas 18% não o comprariam, enquanto para o produto C essas frequências seriam de 56% e 26%, respectivamente.

Conclusões: Os mingaus de farinha mista de castanha-do-brasil e banana tiveram boa aceitação sensorial, mas esta pode ser melhorada com a adoção de medidas tecnológicas que tenham impacto positivo na aparência do produto. O aumento na proporção de farinha de castanha resultou em um produto com melhor sabor.

Agradecimentos: À fábrica de biscoitos Miragina S/A Ind. Com. (matérias-primas), e à FUNTAC – Fundação de Tecnologia do Estado do Acre (auxílio financeiro).

Referências

MACIEL, V. T.; SOUZA, J. M. L. de; ALVARES, V. de S.; NEIVA, R. M. A.; LIMA, A. C. Análise química de farinha mista de banana e castanha-do-brasil. In: **Congresso Brasileiro de Ciência e Tecnologia de Alimentos**, 12, 2010, Salvador, BA. Ciência e tecnologia de alimentos: potencialidade, desafios e

inovações: [anais].

SOUZA, J. M. L. de; LEITE, F. M. N.; MEDEIROS, M. J.; BRITO, P. A. C. **Farinha mista de banana verde e de castanha-do-brasil**. Brasília, DF: Embrapa Informação Tecnológica; Rio Branco, AC: Embrapa Acre, 2009. 49p.

Tabela 1: Média (n=50) das notas dos atributos aparência, aroma, textura, sabor e impressão global, para mingaus obtidos a partir de farinha mista de castanha-do-brasil e banana, nas proporções: A – 50%:50%, B – 33%:67% e C – 25%:75%*

Atributo	Amostras		
	A	B	C
Aparência	5,60 ^a	5,84 ^a	5,36 ^a
Aroma	6,16 ^a	6,18 ^a	5,84 ^a
Textura	6,12 ^a	5,98 ^a	5,62 ^a
Sabor	6,78 ^a	6,48 ^{ab}	6,02 ^b
Impressão global	6,04 ^a	6,32 ^a	6,04 ^a

^{a, b} médias com letras iguais, na mesma linha, não diferem estatisticamente entre si (p>0,05)

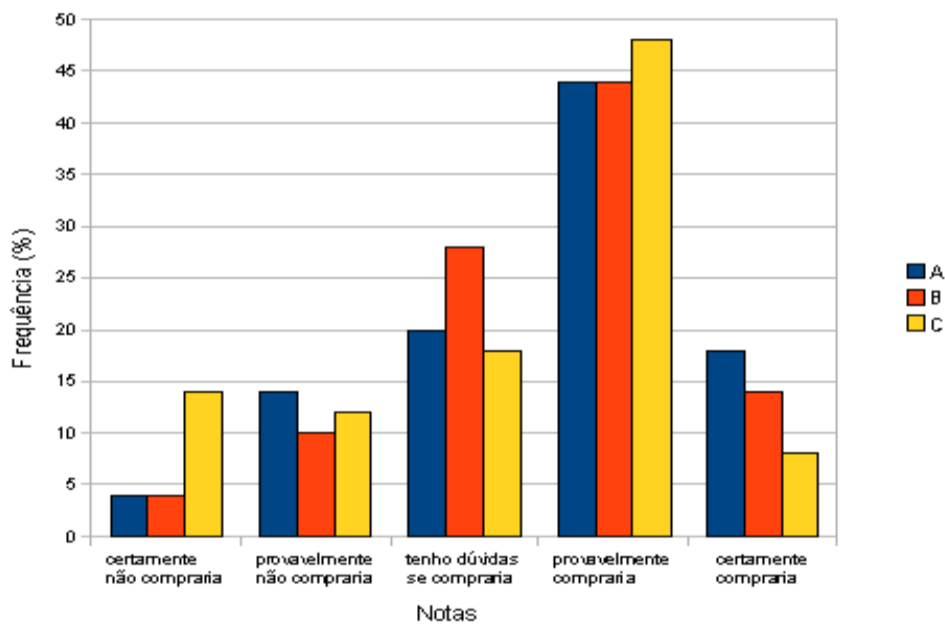


Figura 1: Histograma de frequências das notas de intenção de compra para os mingaus obtidos a partir de farinha mista de castanha-do-brasil e banana, nas proporções: A – 50%:50%, B – 33%:67% e C – 25%:75%.