

TRIAGEM E ACEITABILIDADE DE FORMULAÇÕES DE PATÊS ENRIQUECIDOS COM CASCA DE MARACUJÁ SILVESTRE

BRANDÃO, Leandro Sousa¹; COSTA, Ana Maria²; LIMA, Isabel Cristina da Cunha³; PEREIRA, Bruna Gonçalves⁴; HENRIQUE, Jessica Ribeiro⁴; FARIA, Daniela Andrade²; LIMA, Herbert Cavalcante².

¹Bolsista graduação da Embrapa, Universidade Paulista 1, lsousabrandao@gmail.com ²Embrapa Cerrados 2, abarros@cpac.embrapa.br, daniaf78@cpac.embrapa.br, herbert@cpac.embrapa.br

³EMATER 3, icclima@yahoo.com.br

⁴Instituto Federal Minas Gerais - Campus Bambuí 4, brunnaogcalvespereira@yahoo.com.br, jessicaribeiroh01@yahoo.com.br;

INTRODUÇÃO

A farinha de maracujá obtida da secagem e processamento das cascas após a extração da polpa pode ser utilizada na formulação de alimentos para enriquecê-los com fibras e sais minerais. As fibras apresentam propriedades funcionais importantes para melhoria do trânsito intestinal prevenindo doenças do trato digestivo e efeito potencial no controle dos níveis de colesterol e açúcar no sangue.

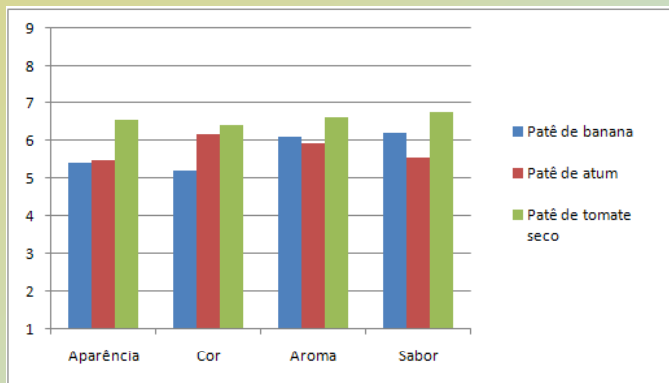


Figura 1. Resultado das análises sensoriais dos aspectos atribuídos aos patês.

MATERIAL E MÉTODOS

Na Embrapa Cerrado (CPAC) foram elaborados patês de ricota com tomate seco e fibras de *Passiflora nítida* (código 156) e patê de atum (273) e banana (335) ambos com fibras de *Passiflora setacea*. A formulação foi previamente testada em ensaios que após triagem, definida a formulação a ser desenvolvida como tratamento para teste de aceitabilidade. A análise sensorial feita com base nos atributos aparência, cor, aroma e sabor e também verificado a intenção de compra do produto por provadores não treinados. Foi utilizada a escala hedônica de 1 a 7 pontos, em que o ponto 1 correspondia a “desgostei extremamente” e o ponto 7 a “gostei extremamente”. A intenção de compra foi avaliada oferecendo-se quatro opções para resposta: certamente compraria, talvez compraria, talvez não compraria e certamente não compraria. Foram consultados 32 provadores não treinados.

RESULTADOS e DISCUSSÃO

As análises estatísticas pelo teste Tukey a 5% de probabilidade mostraram que todos as três formulações situaram-se na faixa de aceitação. A aparência, o aroma e o sabor de cada produto não diferiram estatisticamente, somente a “cor” do patê de banana foi o que obteve a menor media, apresentando diferença estatística em relação aos demais patês. Nos três patês, as maiores médias foram para a resposta “certamente compraria”. O patê tomate seco foi o que obteve a melhor media 59,37%, na opção “certamente compraria” e na opção “certamente não compraria” media de 3,12%. Os resultados mostraram que os patês enriquecidos com casca de maracujá apresentam boa aceitação pelo publico consumidor.

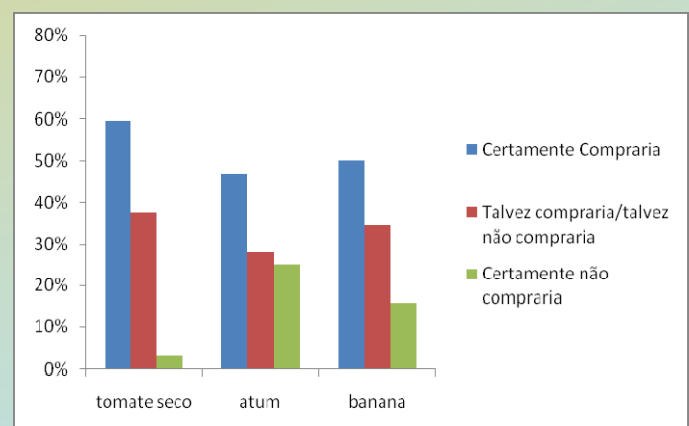


Figura 2. Resultado das análises de aceitação de mercado.

CONCLUSÕES

Os resultados mostraram que as formulações de patês enriquecidos com casca de maracujá apresentam boa aceitação pelos provadores. As fases preliminares de otimização e triagem da formulação foram importantes para a melhoria do produto, refletindo na análise sensorial da aceitabilidade. Novos experimentos devem ser conduzidos para que se possa ter maiores informações sobre a vida de prateleira, embalagem apropriada e estabilidade do produto durante o armazenamento.