

ANÁLISE SENSORIAL DE CEREAL MATINAL EXTRUSADO DE MANDIOCA  
ENRIQUECIDO COM CONCENTRADO PROTÉICO DE SORO DE LEITE.

SILVA, P. A. (1); ASSIS, G.T. (1); CARVALHO, A.V. (2)

(1) Universidade do Estado do Pará – CCNT, Trav. Dr. Enéas Pinheiro, n.2626, CEP: 66095-100, Belém, PA, Brasil. E-mail: [glaucytakeda@yahoo.com.br](mailto:glaucytakeda@yahoo.com.br)

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

No Brasil, a taxa de crescimento do mercado de cereais matinais tem aumentado rapidamente nos últimos 10 anos e, atualmente, o segmento com maior participação de mercado são os cereais matinais açucarados. O objetivo deste trabalho foi elaborar um cereal matinal a partir de farinha de mandioca enriquecida com concentrado protéico de soro de leite, utilizando-se testes sensoriais para desenvolver a melhor formulação. As formulações testadas foram preparadas adicionando-se 15% de concentrado protéico de soro de leite e 12% de açúcar refinado à farinha de mandioca. Foram testados três sabores para os cereais matinais: 1) canela (0,7%); 2) chocolate (15%) e 3) baunilha (5%). As amostras foram condicionadas para o teor de umidade de 13% e processadas em extrusora mono-rosca, sendo adotados os seguintes parâmetros: temperaturas nas zonas do extrusor (Zona 1 = 40°C; Zona 2 = 60°C; Zona 3 = 80°C), velocidade do parafuso (177rpm) e matriz circular de 3,85mm. A fim de verificar qual o sabor de cereal matinal preferido pelos provadores, foi realizado o teste de ordenação-preferência para as três diferentes formulações. Após o teste de ordenação-preferência, realizou-se o teste de aceitação para a formulação preferida pelos provadores, avaliando-se a aparência, textura, sabor e impressão global. Para o teste de ordenação-preferência não houve diferença estatística entre as três formulações estudadas. Porém observou-se que o cereal matinal sabor canela apresentou o maior valor de somatório no teste, sendo o escolhido para os estudos de aceitação sensorial. De acordo com o teste de aceitação, o cereal matinal sabor canela recebeu médias de aceitação elevadas para todos os atributos estudados, com notas correspondendo às categorias “gostei moderadamente” e “gostei muito”. O emprego de mandioca e concentrado protéico de soro de leite é uma alternativa para a elaboração de cereal matinal extrusado, obtendo-se um produto final com boas características sensoriais.

Palavras-chave: *Manihot esculenta*, extrusão termoplástica, avaliação sensorial.