



ANÁLISE SENSORIAL DE **SNACK EXTRUDADO A PARTIR DE FARINHA DE ARROZ E FEIJÃO**

ANA VÂNIA CARVALHO, RAFAELLA DE ANDRADE MATTIETTO, ALESSANDRO DE OLIVEIRA RIOS, GERMANO ARNOUD FIGUEIREDO NETO, PRISCILA ZACZUK BASSINELLO.

EMBRAPA AMAZÔNIA ORIENTAL, UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO SUL, EMBRAPA ARROZ E FEIJÃO.

O arroz (*Oryza sativa* L.), além de ser um ótimo fornecedor de calorias, possui cerca de 7% de proteínas, as quais apresentam um balanço adequado de seis aminoácidos essenciais, sendo deficiente somente em lisina e treonina. Já o feijão (*Phaseolus vulgaris* L.) é uma excelente fonte de proteínas (20-25% em média), apresentando perfil de aminoácidos típico das leguminosas (rico em lisina e com baixas concentrações de aminoácidos sulfurados), e boa fonte de carboidratos (62% em média), vitaminas e minerais, além de possuir grande quantidade de fibras dietéticas, baixa quantidade de gordura (teor de óleo de 2% em média) e não conter colesterol. Tendo em vista a ótima combinação, do ponto de vista nutricional, da mistura arroz e feijão, a qual fornece energia e aminoácidos essenciais requeridos em uma dieta saudável, além de quantidades consideráveis de vitaminas, minerais e fibras, o presente trabalho objetivou a elaboração e avaliação sensorial de snack obtido por extrusão termoplástica de mistura de farinhas de arroz e feijão. A formulação do snack foi preparada adicionando-se 30% de farinha de feijão e 70% de farinha de arroz. A amostra foi condicionada para o teor de umidade de 14% e processada em extrusora mono-rosca, sendo adotados os seguintes parâmetros: temperatura 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. O produto final obtido foi analisado quanto à sua aceitabilidade sensorial, avaliando-se os atributos cor, sabor, textura, impressão global e intenção de compra. Para o teste de aceitação o snack recebeu notas médias variando entre 6,13 e 7,40, valores que correspondem aos intervalos de notas de 6 a 8 em uma escala hedônica estruturada de 9 pontos, e que representam, respectivamente, "gostei ligeiramente" e "gostei muito". Destacou-se o atributo



**XXII CONGRESSO
BRASILEIRO**
DE CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

07 a 10
Novembro - 2010
Centro de Convenções da Bahia
Salvador - Bahia - Brasil

CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS:
POTENCIALIDADES, DESAFIOS E INOVAÇÕES



textura com nota média de 7,4. Para o teste de intenção de compra a nota média foi 3,66, que corresponde ao intervalo de notas entre “talvez comprasse/talvez não comprasse” e “provavelmente compraria”. Pode-se concluir que a produção de snack a partir de farinhas de arroz e feijão representa uma alternativa de uso para agregar valor a estas duas matérias-primas, obtendo-se um produto final com boas características sensoriais.

Palavras - chave: quirera de arroz, bandinha de feijão, extrusão termoplástica, avaliação sensorial