

Análise sensorial de pão de queijo enriquecido com feijão-caupi

Sensory analysis of cheese bread enriched with cowpea

Rodrigo Barbosa Monteiro Cavalcante⁽¹⁾, Maurisrael de Moura Rocha⁽²⁾, Kaesel Jackson Damasceno-Silva⁽²⁾, Marcos Antônio da Mota Araújo⁽³⁾ e Regilda Saraiva dos Reis Moreira-Araújo⁽⁴⁾

⁽¹⁾ Universidade Federal do Piauí - Departamento de Bioquímica e Farmacologia / Programa de Pós-Graduação em Alimentos e Nutrição-UFPI, CEP 64049-550 Teresina, PI. E-mail: rbmc89@hotmail.com

⁽²⁾ Embrapa Meio-Norte, Caixa Postal 001, CEP 64006-220 Teresina, PI. E-mails: maurisrael.rocha@embrapa.br, kaesel.damasceno@embrapa.br

⁽³⁾ Fundação Municipal de Saúde, CEP 64025-530 Teresina, PI. E-mail: regmarjoao@hotmail.com

⁽⁴⁾ Universidade Federal do Piauí - Departamento de Nutrição / Programa de Pós-Graduação em Alimentos e Nutrição-UFPI, CEP 64006-220 Teresina, PI. E-mail: regilda@ufpi.edu.br

O pão de queijo é um alimento cuja produção vem crescendo nos últimos anos, aliada a expansão do mercado que inclui a exportação. A adição do feijão-caupi na formulação visou contribuir com o incremento nos teores de proteínas, carboidratos, vitaminas, minerais e fibras alimentares. Assim, objetivou-se elaborar pão de queijo com farinha integral de feijão-caupi (FFC) que fosse aceito sensorialmente. Os grãos da cultivar BRS Xiquexique foram oriundos do campo experimental da Embrapa Meio-Norte, que está a 72 metros de altitude, 5° 5' de Latitude Sul e 42° 48' de Longitude Oeste. Para obtenção da FFC foi utilizado um moinho semi-industrial. A preparação dos pães foi realizada seguindo as etapas de: homogeneização dos ingredientes secos (polvilho e FFC) onde os mesmos foram escaldados com os líquidos (leite, óleo e sal) aquecidos a 85°C. Homogeneizou-se manualmente e após cinco minutos, adicionou-se ovo fresco. Após três minutos, o queijo parmesão foi adicionado e a massa moldada. As massas foram assadas em forno (30 minutos/180°C). A formulação elaborada continha 5,6% de FFC em substituição parcial ao polvilho doce, os demais ingredientes foram mantidos constantes. Para a realização da Análise Sensorial, foram recrutados 100 assessores para a aplicação dos Testes Afetivos. O produto foi aceito sensorialmente, com nota de 7,3 na Escala Hedônica (nove pontos) e porcentagem de 40% e 27% para os atributos “certamente compraria” e “provavelmente compraria” no Teste de Intenção de Compra. Conclui-se que o acréscimo de feijão-caupi contribuiu de forma positiva para as características sensoriais do pão de queijo.

Palavras-chave: *Vigna unguiculata*, produto de panificação, aceitação.

Agradecimentos: CNPq Universal n° 482292/2011-3; PROCAD/CASADINHO n° 552239/2011-9; PQ 10/2012 n° 301939/2012-8; CAPES (bolsa de Pós-Graduação); Embrapa Meio-Norte (amostras de sementes dos cultivares de feijão-caupi).