

## **Aceitação de *snacks* de pinhão recheados com pasta de amendoim por consumidores curitibanos**

**Rossana Catie Bueno de Godoy**

Embrapa Florestas, Colombo, PR, [catie.godoy@embrapa.br](mailto:catie.godoy@embrapa.br)

**Angela Gava Barreto**

Centro Federal de Educação Tecnológica Celso Suckow da Fonseca, Rio de Janeiro, RJ, [angelagava@gmail.com](mailto:angelagava@gmail.com)

**Davy William Hidlgo Chávez**

Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, RJ, [davyhw76@gmail.com](mailto:davyhw76@gmail.com)

**Daniela De Grandi Castro Freitas de Sá**

Embrapa Agroindústria de Alimentos, Rio de Janeiro, RJ, [daniela.freitas@embrapa.br](mailto:daniela.freitas@embrapa.br)

**Regina Isabel Nogueira**

Embrapa Agroindústria de Alimentos, Rio de Janeiro, RJ, [regina.nogueira@embrapa.br](mailto:regina.nogueira@embrapa.br)

**Carlos Wanderlei Piler de Carvalho**

Embrapa Agroindústria de Alimentos, Rio de Janeiro, RJ, [carlos.piler@embrapa.br](mailto:carlos.piler@embrapa.br)

**Suely Pereira Freitas**

Universidade Federal do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, RJ, [freitasp@uninet.com.br](mailto:freitasp@uninet.com.br)

O Brasil é o maior produtor de arroz da América Latina e também é onde ocorre a espécie *Araucaria angustifolia*, cujas sementes ou pinhões constituem opção de renda para pequenos produtores. Tanto o arroz como o pinhão são ricos em carboidratos e ambos têm “uma mesma” vantagem de não conter glúten, tornando-os aptos ao processamento dentro produtos para celíacos. O segmento de produtos isentos de glúten tem registrado aumento na oferta de produtos alternativos. *Snacks* elaborados com farinha de arroz e farinha de pinhão representam uma tecnologia inovadora. No desenvolvimento de produtos, o consumidor é quem dá a palavra final, sendo fundamental que testes afetivos sejam aplicados com esse público, para se conhecer o potencial de aceitação de um novo produto. *Snacks* elaborados com farinha de arroz e pinhão (proporção de 10%, 30% e 50%), açúcar, extrato proteico de soja, sal e bicarbonato de sódio foram processados e recheados com pasta de amendoim. Os produtos foram avaliados por 100 consumidores no Mercado Municipal de Curitiba, servidos em ordem balanceada, usando escala hedônica facial de nove pontos. Todas as formulações atingiram a região de aceitação da escala (acima de 6), entre gostei ligeiramente a gostei moderadamente. As médias das formulações foi de 6,50 (10% de farinha de pinhão) e 6,70 (para 30% e 50%) de farinha de pinhão na formulação. Os consumidores jovens tiveram grande apreciação pelo produto, ressaltando preferência pela textura crocante e sabor associado da massa ao recheio. Conclui-se que esse produto tem potencial de mercado.