

ACEITAÇÃO SENSORIAL DE AMÊNDOAS DE CASTANHA DE CAJU DE DIFERENTES CLASSIFICAÇÕES E DE SUAS PASTAS

Milena Seabra da Rocha¹, Janice Ribeiro Lima², Andréia Francisca de Souza Campos¹, Elane Cristina Fernandes Franco Pompeu¹

¹Universidade Federal do Ceará; ²Embrapa Agroindústria Tropical, 60511-110, Fortaleza, CE, Brasil

Durante o processamento da castanha de caju grande parte das amêndoas se quebra (40% no sistema mecanizado, 20% no manual), o que diminui seu valor econômico. A produção de pastas a partir de amêndoas quebradas representa uma alternativa para seu aproveitamento. Esse trabalho visou avaliar a aceitação sensorial de amêndoas e pastas formuladas com amêndoas de castanha de caju quebradas de diferentes classificações. Foram utilizadas amêndoas das seguintes classificações: bandas (S), batoque (B), pedaços grandes (P), pedaços médios (SP), pedaços pequenos (SSP) e grânulos (G). Dentro de cada classe, utilizaram-se ainda os tipos 1, de coloração mais clara e os tipos 3, mais escura, obtendo-se um total de 12 tipos diferentes de amêndoas a serem analisados. As pastas foram formuladas a partir das amêndoas torradas por imersão em gordura vegetal, a temperatura de 140°C e tempo aproximado de 3 a 4 minutos, e moídas, juntamente com outros insumos, em processador doméstico tipo faca. As proporções da formulação nas pastas foram: amêndoa 89,9%, açúcar 8%, lecitina de soja 2% e sal 0,1%. Os testes de aceitação sensorial foram realizados com 40 provadores não treinados, que avaliaram as amêndoas tostadas e as pastas prontas, utilizando escala hedônica estruturada de 9 pontos, variando de *desgostei muitíssimo* (nota 1) a *gostei muitíssimo* (nota 9). Os resultados foram avaliados por meio de análise de variância (ANOVA) e teste de média (Tukey). Foram observadas diferenças, na aceitação sensorial, entre os tipos de amêndoas de castanha de caju utilizadas na formulação das pastas, sendo que os tipos G1, G3 e S3 foram os que apresentaram menor aceitação. As pastas formuladas a partir dos tipos de amêndoas testadas, à exceção da G3 (menos aceita), não apresentaram diferenças significativas de aceitação, sendo avaliadas entre *gostei ligeiramente* e *gostei moderadamente*. Esses tipos de amêndoas podem ser utilizados para produção de pastas, representando uma alternativa para sua comercialização.

Agradecimentos: CNPq, Amêndoas do Brasil.