

DESENVOLVIMENTO E AVALIAÇÃO DA ACEITAÇÃO SENSORIAL DE BISCOITOS TIPO SEQUILHO ADICIONADOS DE FARINHA DE LINHAÇA E QUITOSANA COMO INGREDIENTES FUNCIONAIS.

CASTRO, R. J. S. (1); RODRIGUES, C. S. (1); OLIVEIRA, N. L. (1); KUMASAKA, M. G. (1); GARRUTI, D. S. (2); PONTES, D. F. (1).

(1) Universidade Federal do Ceará - Departamento de Tecnologia de Alimentos – Caixa Postal 12168, CEP 60356-000, UFC - Fortaleza, CE, Brasil. (2) Embrapa Agroindustrial Tropical, Laboratório de Análise Sensorial - Fortaleza, CE. E-mail: ruannjanser@hotmail.com.

A habilidade de preparar produtos diferenciados com adição de ingredientes funcionais pode agregar valor ao alimento e ocupar mercados específicos, como o de alimentos funcionais. A investigação e o desenvolvimento de produtos adicionados de ingredientes funcionais são de suma importância na elaboração de produtos com características sensoriais que atendam às exigências do consumidor. O objetivo do presente trabalho foi desenvolver e avaliar sensorialmente a aceitação de biscoitos do tipo sequilho adicionados de farinha de linhaça e quitosana em diferentes proporções. As amostras apresentadas aos provadores consistiram em três formulações: A (sem adição de farinha de linhaça e quitosana), B (adição de 5% de farinha de linhaça e 1% de quitosana) e C (adição de 10% de farinha de linhaça e 1% de quitosana). O teste de aceitação para essas amostras foi realizado por 50 provadores, utilizando-se uma escala hedônica estruturada de nove pontos variando do “gostei muitíssimo” a “desgostei muitíssimo”, onde avaliou-se aparência, aroma, cor, textura, sabor e impressão global. Para atitude de compra, utilizou-se uma escala estruturada em cinco pontos, variando do “certamente compraria” a “certamente não compraria”. Os dados foram analisados estatisticamente mediante a Análise de Variância (ANOVA) e teste de médias de Tukey ao nível de 5% de significância, assim como por meio de histogramas. Os resultados obtidos mostraram que todas as formulações avaliadas obtiveram boa aceitação pelos provadores. A incorporação de farinha de linhaça e quitosana à formulação de sequilhos mostrou-se viável, visto que a aceitação de todas as formulações foi bastante expressiva. Outro fator que merece destaque é que para alguns atributos (aroma, textura e sabor) não foi percebida diferenças significativas na aceitação pelos provadores, que é um aspecto positivo mostrando que é possível a adição de novos ingredientes sem prejudicar a aceitabilidade do produto. A atitude de compra também foi positiva com relação às três formulações avaliadas.

Palavras-chave: sequilhos, linhaça, quitosana.