

AVALIAÇÃO SENSORIAL DE BOLO DE CASTANHA ADICIONADO DE FIBRA DE CAJU

PINHEIRO F. G. L. (1); SANTOS T.M. (1); PINTO P. L. (1); CONSTANT P. B. L. (1); GARRUTI D.S.(2).

(1) Faculdade de Engenharia de Alimentos – Departamento de Tecnologia de Alimentos, Caixa Postal 12168, CEP 60455-760, UFC – Fortaleza, CE, Brasil. (2) Embrapa Agroindustrial Tropical, Laboratório de Análise Sensorial - Fortaleza, CE. E-mail: talitamacs@yahoo.com.br

O aproveitamento industrial do caju no Nordeste visa, basicamente, o beneficiamento da castanha de caju e, em menor escala, o aproveitamento do pedúnculo. Apenas 15% da produção do último são utilizados. A utilização da fibra de caju na elaboração de produtos como bolos e pães colabora para um aumento do valor nutritivo da dieta, já que esta apresenta alto teor de fibras e proteínas com valor funcional, assim como a amêndoa da castanha, com altíssimo valor nutricional. O objetivo deste trabalho foi verificar a aceitação e preferência de bolo de castanha de caju com diferentes porcentagens de fibra de caju. Foram desenvolvidas três formulações, utilizando-se a fibra em diferentes proporções ($F_0=0\%$, $F_1=7,5\%$ e $F_2=15\%$). O bolo foi preparado com base em uma formulação padrão da AACCC (1995) modificada. A secagem da fibra foi realizada em estufa, a 60°C por 6h, que foi, em seguida, armazenada embalada a vácuo e sob refrigeração. O teste sensorial foi feito em laboratório, com 60 provadores. Foram avaliadas a aceitação global e aceitação dos atributos aparência, sabor e textura, empregando-se uma escala hedônica de nove pontos, estruturada verbal, e foi feito teste de ordenação em ordem crescente de preferência das amostras. Os testes de aceitação foram avaliados estatisticamente por ANOVA e teste de Tukey e o teste de ordenação pelo método Friedman. As formulações F_0 , F_1 e F_2 apresentaram boa aceitabilidade e não foi verificada diferença significativa ($p \leq 0,05$) entre as elas com exceção da aparência (entre F_0 e as formulações F_1 e F_2), indicando que esta aceitação diminui devido à presença de fibras. Não houve preferência significativa entre as amostras a nível de 5%. Conclui-se que as formulações testadas foram bem aceitas e que a adição de fibra de caju não afetou a aceitabilidade nem a preferência do bolo de castanha.

Palavras Chave: fibra de caju, bolo, aceitação