

ACEITAÇÃO SENSORIAL DE MINGAU DE FARINHA MISTA DE CASTANHA-DO-BRASIL E BANANA VERDE

MACIEL, V. T. (1), NEIVA, R. M. A. (1), SOUZA, J. M. L.(1), ALVARES, V. S.(1), CUNHA, C. R. (1) *

(1) Embrapa – Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária, BR 364, km 14, CEP. 69.908-970, Rio Branco, AC. E-mail: clarissa@cpafac.embrapa.br

A farinha de banana comprida, obtida a partir da secagem dos frutos verdes ou semi-verdes, é um produto de alto teor energético e rico em amido que, associado com a farinha desengordurada de castanha-do-brasil, rica em proteína e selênio, representa uma boa alternativa para melhorar o valor calórico e nutricional da merenda escolar sem elevar excessivamente os custos. O objetivo desse trabalho foi avaliar sensorialmente os mingaus fabricados a partir de 3 formulações distintas de farinha mista de castanha-do-brasil e banana verde: A (50% castanha, 50% banana); B (33% castanha, 67% banana) e C (25% castanha, 75% banana). Um teste de aceitação sensorial foi realizado com crianças em idade escolar, recrutadas entre os alunos de uma escola pública de Rio Branco – Acre. Foram avaliados os atributos aparência, aroma, textura, sabor e impressão global, utilizando escala estruturada de 3 pontos (1=ruim; 2=bom; 3=muito bom). Todas as amostras tiveram boa aceitação sensorial, com notas próximas a 2 (bom) para todos os parâmetros avaliados, o que sugere um bom potencial para a inserção do produto na merenda escolar.

Palavras-chave: castanha-do-brasil, banana, aceitação sensorial