

# ACEITAÇÃO SENSORIAL DE BOLO ELABORADO COM FARINHAS DE CASTANHA-DO-BRASIL E BANANA VERDE

Cunha, C. R. [1]; Santos, S. L. [2]; Madruga, A. L. S. [3]; Eneide Taumaturgo [4]

[1] Embrapa Acre/Departamento de Tecnologia de Alimentos; [2] Faculdade do Acre, Uninorte – União Educacional do Norte; [3] Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária, Embrapa Acre; [4] Universidade Federal do Acre - UFAC (Doutorado Bionorte)

Contato: clarissa.cunha@embrapa.br

Área: Science and Food Technology (CT)

Tipo: Poster

A farinha da castanha-do-brasil é um subproduto da extração do óleo da castanha, e pode ser usada como ingrediente em diversos produtos alimentícios, melhorando seu valor nutritivo. A farinha de banana verde é considerada um alimento funcional por ser rica em amido resistente, composto que tem efeitos benéficos sobre a fisiologia do intestino grosso. Este trabalho teve por objetivo avaliar a aceitação sensorial de bolos produzidos com farinhas de castanha-do-brasil e banana verde. Foram testadas três formulações: A) bolo tradicional; B) bolo com substituição de 20% da farinha de trigo por farinha de castanha e de 50% do amido de milho por farinha de banana; C) bolo com substituição de 33% da farinha de trigo por farinha de castanha e de 100% do amido por farinha de banana. Os bolos foram submetidos a testes de aceitação sensorial, sendo avaliados os atributos aparência, cor, textura, aroma, sabor e impressão global, e também a intenção de compra. Todas as amostras tiveram boa aceitação sensorial, com notas superiores a 6 para todos os atributos avaliados. Os bolos B e C obtiveram notas significativamente maiores ( $p < 0,05$ ) que o bolo tradicional para textura, sabor e impressão global, e também para a intenção de compra. Mais de 75% dos provadores provavelmente ou certamente comprariam as amostras B ou C, enquanto apenas 58% teriam a mesma atitude em relação à amostra A. A substituição de parte dos ingredientes por farinhas de castanha-do-brasil e banana verde resultou em produtos organolepticamente aceitáveis e com bom potencial comercial.

Palavras-chave: castanha-do-brasil; amido resistente; panificação

Apoio: Sebrae/FINEP/Ministério da Ciência e Tecnologia