

ELABORAÇÃO DE MISTURA PARA BOLO DE ARROZ, ANÁLISE SENSORIAL E FÍSICO-QUÍMICA DO PRODUTO OBTIDO.

Pessoa, A.A.
MORAES, A. S.¹
FERREIRA, C. L. P.¹
BATISTA, C. A.²
OLIVEIRA, J. S.³
MARINS, E. S.¹
LARA, M. O.²
GOMES, J. R.²

¹Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Mato Grosso Campus Bela Vista

²Campus Bela Vista - Instituto Federal de Mato Grosso

³Instituto Federal de Mato Grosso

Categoria de apresentação | Presentation type:

Oral

Eixo temático | Track category:

Química e Análise de Alimentos e Análise Sensorial (QA)

Palavras-chave | Keywords Palavras-chave:

produtos práticos
isento de glúten
viabilidade de mercado

Resumo (Texto Científico) - Máximo 300 palavras | Abstract (Scientific Text) - (Maximum 300 words):

O mercado de mistura para bolos vem se expandindo nos últimos três anos, devido à procura por produtos práticos, o aumento do preço do pão francês, modernização dos sistemas de misturas, aplicação de novos fermentos, emulsificantes de alta performance e a grande variedade de sabores. O bolo de arroz é um produto altamente consumido no estado de Mato Grosso, inteiramente isento de glúten, sendo sua produção basicamente caseira que requer muito tempo e trabalho para prepará-lo. Sendo assim, o objetivo deste trabalho foi elaborar uma mistura para bolo de arroz. Foram elaboradas 5 formulações (F1, F2, F3, F4, F5) e realizado análise sensorial por teste afetivo em escala hedônica estruturada e intenção de compra, sendo todas as análises realizadas no laboratório móvel do IFMT campus Bela Vista. As duas formulações mais aceitas F1 (20%) e F5 (35%) foram submetidas a teste de preferência, mostrando que a formulação F5 foi a preferida segundo os provadores com 67,5% de aceitabilidade. Em seguida F5 e a formulação controle (caseira) foram submetidas a teste duo trio, onde 60% dos provadores identificaram a amostra diferente mostrando que houve diferença significativa. Apesar dos provadores distinguirem o bolo da mistura do controle, através do teste de intenção de compra foi possível vislumbrar a viabilidade de mercado da mistura para bolo de arroz. A formulação F5 foi submetida a caracterização físico-química segundo as Normas Analíticas do Instituto Adolf Lutz – BRASIL (2008), onde foram analisadas umidade (6,2%), cinzas (1,72%), lipídios (1,87%), proteínas (2,76%), fibra bruta (6,96), glicídios (80,48%) e atividade de água (0,48).

Órgão de fomento e número de processo | Funding agency and case number:

PROPES 021/2014

✓ Aceito apresentar meu resumo em forma de Pôster caso este não seja selecionado como Oral |
Accepted introduce my Abstract in Poster form if it is not selected as Oral