

# **ANÁLISE SENSORIAL DE PAÇOCA DE CUMBARU (*Dipteryxalata* Vog.) COM ADIÇÃO FARINHA DE SOJA (*Glycine Max L. Merrill*) e LINHAÇA (*Linum usitatissimum L.*) EM DIFERENTES PERCENTUAIS**

SOARES, W. P.<sup>1</sup>  
SANTIAGO, D.M.<sup>2</sup>  
CAMPOS, M.F.S<sup>1</sup>  
CARMO, C.A<sup>3</sup>  
GUERRA, I. C.

<sup>1</sup>*Campus Bela Vista - Instituto Federal de Mato Grosso*

<sup>2</sup>*Engenharia de Alimentos / IFMS - Instituto Federal de Mato Grosso*

<sup>3</sup>*Campus Bela Vista (IFMT) - Instituto federal de educação, ciência e tecnologia de Mato Grosso- Campus Bela Vista*

## **Categoria de apresentação | Presentation type:**

Pôster

## **Eixo temático | Track category:**

Química e Análise de Alimentos e Análise Sensorial (QA)

## **Palavras-chave | Keywords:**

cumbaru  
Paçoca  
Soja

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

Com a necessidade de se elaborar alimentos mais saudáveis, buscou-se por meio do presente estudo desenvolver três formulações de paçoca de cumbaru com adição de farinha de soja (*Glycine Max L. Merrill*) e linhaça (*Linum usitatissimum L.*), com o objetivo de verificar a aceitabilidade do produto. A análise sensorial foi aplicada a um painel de 60 provadores não treinados com idades entre 18 e 30 anos, utilizando uma ficha de avaliação com escala hedônica estruturada de nove pontos, para avaliar os atributos: aroma, sabor, cor, textura, aparência global. Onde na mesma ficha continha sua intenção de compra quanto ao produto que compreende entre certamente compraria a certamente não compraria as amostras avaliadas. Os resultados foram submetidos à ANOVA e teste de Tukey. Na qual foram tiradas as medias das formulações (F1, F2 e F3) com relação aos atributos, tendo assim para aroma 7,82, sabor 7,95, cor 7,92, textura 7,76, aparência global 8,02. Já no quesito intenção de compra as amostras apresentaram uma media de 34,78% disseram que certamente compraria as amostras e 43,47% disseram que possivelmente compraria. Assim verificando que as formulações elaboradas obtiveram uma boa aceitação e intenção de compra pelo público, portanto não diferindo significativamente entre si no que se refere aos atributos sensoriais e isso conclui que o produto formulado teve boa aceitação já que os provadores não conseguiram diferir uma amostra da outra e pela suas expressivas notas nos tributo sensoriais e quanto a intenção de compra. Os resultados dessa pesquisa e importante devido os seus constituintes do produto formulado ter características funcionais já que a inclusão dos alimentos funcionais está sendo amplamente divulgados pela mídia e estudado em decorrência de seus vários efeitos benéficos à saúde humana.

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

039/2014 PROPES/IFMT