

DESENVOLVIMENTO DE PAÇOCA DE SOJA ENRIQUECIDA COM LINHAÇA MARROM E DOURADA (*Linum usitatissimum* L.)

SOARES, W. P.¹
SANTIAGO, D.M.²
CAMPOS, M.F.S³
GUERRA, I. C.

¹Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia de Mato Grosso-Campus Bela Vista ENGENHARIA DE ALIMENTOS

²Engenharia de Alimentos / IFMS - Instituto Federal de Mato Grosso

³Campus Bela Vista - Instituto Federal de Mato Grosso

Categoria de apresentação | Presentation type:

Pôster

Eixo temático | Track category:

Química e Análise de Alimentos e Análise Sensorial (QA)

Palavras-chave | Keywords:

Soja
linhaça
Paçoca

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

Diversos produtos têm sido desenvolvidos com o intuito de atender às necessidades nutricionais, não somente de adultos, mas principalmente de crianças em fase escolar. No qual a tendência do setor alimentício é investir de maneira crescente no desenvolvimento de uma classe especial de produtos definidos como alimentos funcionais, que já demonstra um amplo estudo em decorrência de seus vários efeitos benéficos à saúde. Em virtude dos fatores culturais e nutricionais de consumo de paçoca no Brasil, conciliaram-se ambas as matérias-primas, tanto a soja (*Glycine Max* L. Merrill) como a linhaça (*Linum usitatissimum* L) num produto resultante rico em compostos bioativos e de baixo custo. O presente estudo objetivou desenvolver paçoca de soja enriquecida com linhaça marrom e dourada sem adição de amendoim, visando caracterizar um produto inovador. A metodologia constituiu-se em desenvolver quatro formulações de paçoca de soja enriquecida com linhaça, tendo duas delas com adição de linhaça marrom e duas com linhaça dourada, onde foram realizadas análises físico-químicas (umidade, cinzas, lipídios, proteínas e fibras) e teste sensorial de acordo com a metodologia oficial Adolf Lutz, utilizando-se de uma escala estruturada em nove pontos. Portanto assim foi possível verificar a viabilidade nutricional e comercial do produto e observando a intenção de compra. As amostras apresentaram uma média: 4,81% de umidade, 7,24% de cinzas, 14,98% de lipídios, 11,25% de proteínas e 3,89% de fibras. Podemos afirmar que o produto à base de soja tem melhor enriquecimento proteico e diminuição do valor lipídico quando comparado com a paçoca convencional de amendoim. Na análise sensorial do produto obteve-se a média de 8,6, tendo boa aceitação pelo público consumidor e considerável intenção de compra. Conclui-se que é possível a substituição de 100% do amendoim por soja e adição de linhaça, enriquecendo ainda mais o produto inovador e conferindo características funcionais.

Órgão de fomento e número do processo | Funding agency and case number:
INOVAÇÃO PROPES/IFMT Nº 021/2014

