

# DESENVOLVIMENTO DE CUPCAKE ADICIONADO DE FARINHA DE CASCA DE MANGA E COOKIE COM ADIÇÃO DE FARINHA DE CASCA DE MARACUJÁ: CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS

LEITE, N. A.<sup>1</sup>  
CAMPOS, G. S. D. de L.<sup>1</sup>  
Campos, S.D.L<sup>1</sup>  
CAVENAGHI, D.F.L.C.<sup>2</sup>  
SANTIAGO, A. K. C<sup>1</sup>

<sup>1</sup>Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Mato Grosso, Campus Cuiabá - Bela Vista

<sup>2</sup>Campus 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:**

subproduto de frutas

Teste triangular

índice de aceitabilidade

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

O Brasil é um dos maiores produtores de frutas do mundo, com destaque para a produção de manga (*Mangifera indica* L) e do maracujá (*Passiflora edulis* f. *flavicarpa*). No beneficiamento da manga há o descarte do caroço e da casca, subprodutos que correspondem a 35-60% do peso dos frutos, sendo que a casca representa 15 – 20%. No que se refere ao maracujá cerca de 90% das cascas e sementes viram toneladas de resíduos. Considerando que esses resíduos são normalmente ricos em nutrientes, e que poderiam ser utilizados como uma fonte alimentar alternativa. Este trabalho teve como objetivo desenvolver um cupcake com adição da farinha de casca de manga (FCM) e um cookie com adição da farinha de casca de maracujá (FCMA), que fosse atrativo sensorialmente e que ao submetê-los à análise sensorial: discriminativa (teste triangular) e afetiva (teste de aceitação) fossem aceitos. Para isso, tanto o cupcake como o cookie, foram produzidos a partir de uma formulação padrão, apenas com a substituição da farinha de trigo pela farinha da casca de fruta em 10%. No teste triangular ( $p=1/3$ ) pode-se afirmar que houve uma diferença significativa entre as amostras, com um efeito ( $p>0,001$ ) com a substituição da farinha. Para confirmar se essa diferença obtida era positiva ou negativa, realizou o teste de aceitação em escala hedônica, onde através do cálculo de índice de aceitabilidade (IA%) de cinco atributos de avaliação: sabor, cor, textura, aparência e aceitação global, obteve-se boa aceitação, pois apresentou um  $IA>70\%$  em todos os atributos. Além disso, atingiram uma alta intenção de compra por parte dos julgadores, onde: 95% para a FCM e 96,7% para a FCMA. Portanto, os resultados sugerem a viabilidade de produção de produtos enriquecidos com farinha de casca de manga e da casca do maracujá, pois possuem atratividade e qualidade sensorial.

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

CNPq

