



Universidade Federal
de Campina Grande

I Semana Acadêmica da Engenharia de Alimentos de Pombal

Resumo de Trabalho Científico



Obtenção e análise sensorial de biscoito elaborado com resíduos de frutas e hortaliças

Pricila F. SILVA, Solange. SOUSA, Felipe S. DAMIÃO, Wagner J. F. NUNES, Lindemberg A. LEITE

Pricila Ferreira da Silva

Acadêmica do Curso de Bacharelado em Agroindústria – UFPB – Universidade Federal da Paraíba – Centro de Ciências Humanas, Sociais e Agrárias, Campus de Bananeiras, 58220-000.

Bananeiras-PB: pricilaf.silva@hotmail.com

Nas agroindústrias ocorre a produção de uma grande quantidade de resíduos oriundos do processamento e beneficiamento de frutas e hortaliças, na maior parte dos casos esses resíduos são desprezados. Por este motivo objetivou-se nesta pesquisa a elaboração de biscoito com a utilização de resíduos de frutas e hortaliças, verificando a intenção de compra e teste de aceitação. A elaboração e análise sensorial do produto foram realizadas no laboratório de Análise Sensorial da Universidade Federal da Paraíba (UFPB) Centro de Ciências Humanas, Sociais e Agrárias (CCHSA) Bananeiras-PB. O produto foi elaborado utilizando-se resíduos de pepino (*Cucumis sativus* L.), laranja (*Citrus sinensis*), cenoura (*Daucus carota* L.), beterraba (*Beta vulgaris* L.), uva (*Vitis vinifera* L.) e chuchu (*Sechium edule* SW). O biscoito foi produzido com trigo (*Triticum* SP.), aveia (*Avena sativa* L.), margarina, açúcar, sal, granola e os resíduos, fazendo-se a pesagem dos ingredientes, misturando os secos e, em seguida os componentes úmidos; após a moldagem foram forneados à temperatura de 240 °C durante 30 minutos. A análise sensorial para verificação de intenção de compra e teste de aceitação foi realizada com 55 provadores não treinados, escolhidos aleatoriamente. Foi utilizada para o teste de aceitação a escala hedônica ancorada em nove pontos, onde o 9 corresponde ao “gostei extremamente” e o 1 corresponde ao “desgostei extremamente” e para a intenção de compra a de 5 pontos, onde o conceito 5 corresponde a “certamente compraria” e 1 para “certamente não compraria”. Os resultados obtidos na análise sensorial apresentaram-se com maior índice de aceitação os aspectos aparência, sabor e textura (8 - gostei muito); para aroma (9 - gostei extremamente) e; na impressão global a pontuação 8. Com relação à intenção de compra, a maior parte dos provadores preferiu a pontuação 4 (possivelmente compraria). Através da análise realizada concluiu-se que o biscoito teve aceitabilidade, sendo uma boa alternativa para o aproveitamento de resíduos de frutas e hortaliças e contribuindo para diminuição do desperdício de alimentos.

Palavras-chave: aproveitamento, resíduos, caracterização, aceitação, fruti-hortícolas.

