



RESUMO

EIXO TEMÁTICO: GASTRONOMIA: MOMENTO ATUAL E RUMOS FUTUROS

ANÁLISE POR MÉTODOS DA ENGENHARIA DE PRODUÇÃO NA INFLUÊNCIA DO TIPO DE MERENGUE E DO TEMPO DE DESCANSO NA FORMAÇÃO DO PÉ DE MACARONS: UMA NOVA PERSPECTIVA NA PROFISSÃO DO GASTRÔNOMO

CHEUICHE, Paula^{1,2}; PINTO, Gustavo².

1 UNIVERSIDADE DE CIÊNCIAS DA SAÚDE DE PORTO ALEGRE (UFCSPA), paula.cheuiche@ufcspa.edu.br

2 UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO SUL (UFRGS)

Introdução: os macarons, doces clássicos da confeitaria francesa, são famosos por sua aparência sofisticada e delicada. Esses doces possuem formato circular e são reconhecidos por suas superfícies lisas e brilhantes, que oferecem uma leve crocância ao além do característico pé no biscoito. Seus ingredientes básicos são o merengue e a farinha de amêndoas, porém, na literatura, há uma grande variedade de receitas e de modos de preparo. Alguns autores divergem no tipo de merengue, podendo ser utilizado o merengue francês, o merengue italiano ou merengue suíço. Além disso, há diferenças no tempo de descanso das massas dos macarons antes de irem para o forno. Nesse sentido, o objetivo principal deste estudo foi analisar a influência dos fatores controláveis, sendo o tipo de merengue e o tempo de descanso, nas variáveis de resposta, que incluem a altura do pé dos macarons e sua proporção em relação à altura total do biscoito. Como objetivos específicos, buscou-se verificar se esses fatores controláveis têm efeito significativo sobre as variáveis de resposta e se há interação significativa entre eles. **Procedimentos metodológicos:** foi adotada a metodologia de projeto de experimentos, com base em conceitos estatísticos utilizados na engenharia de produção, a fim de estruturar uma sequência de ensaios capaz de atingir os objetivos propostos pela pesquisa. **Resultados:** verificou-se que o tipo de merengue tem efeito significativo em ambas as variáveis de resposta. O tempo de descanso também teve um efeito significativo, mas com escala menor. Quanto à interação entre os dois fatores controláveis, o impacto foi significativo somente na altura do pé do macaron. Essa pesquisa não só contribui para o aperfeiçoamento técnico na produção de macarons, como também fornece uma base científica para o desenvolvimento de receitas mais precisas e consistentes na gastronomia. **Conclusão:** destaca-se a relevância da aproximação entre a gastronomia e a engenharia de produção, especialmente no que se refere ao uso de métodos para o controle e a padronização de processos. A aplicação de ferramentas estatísticas e experimentais, comumente utilizadas na engenharia, não permite apenas ao gastrônomo aprimorar a qualidade técnica de suas criações e estabelecer práticas mais eficientes, seguras e sustentáveis em ambientes de trabalho, mas também ter a oportunidade de ampliar seu campo de trabalho tanto no fazer como no analisar, pesquisar e desenvolver novos mercados para a profissão.