Elaboração e avaliação sensorial de bolo simples a partir da farinha de resíduo do pedúnculo de caju (A*nacardiu accidentale* L.)

Maria Lúcia Reis da Silva[1]*, Simone da Silva Santos[2],Carla Michelle Ferreira Ribeiro[3],Bianca Pinheiro de Pinheiro[4].
[1, 2,3,4.] Universidade do Estado do Pará (UEPA), Campus XVIII, Curso de Tecnologia de Alimentos, Cametá, Pará, Brasil.
*Autor para correspondências: E-mail: silvamarialuciareis29@gmail.com

RESUMO

As indústrias de polpa de frutas geram grande volume de resíduos, porém, muitos desses resíduos são subutilizados para alimentação animal ou insumo para lavoura. Logo há a necessidade de um melhor aproveitamento para esses resíduos, através da elaboração de farinhas e sua incorporação aos mais diversos produtos, tais como bolos, biscoitos, pães, etc. O bagaço de caju, obtido da extração do suco do pedúnculo é uma fonte de fibras, vitaminas e minerais, além de serem fonte de polifenóis e carotenoides. Este trabalho teve como objetivo elaborar e avaliar sensorialmente um bolo a partir da farinha obtida do resíduo do processamento do caju (FRC) como forma de reaproveitamento e redução dos desperdícios industriais. Elaboraram-se um bolo controle (sem FRC) e outro com 30% de FRC em substituição parcial a farinha de trigo. Os resultados revelaram que o bolo padrão e FRC apresentaram índice de aceitabilidade de 90 e 87 %, respectivamente, sendo a maior diferença (10 %) entre os mesmo para o atributo cor, não havendo diferença significativa entre as amostras para os demais atributos avaliados. Para intenção de compra 80% dos provadores certamente comprariam a amostra controle, e para a amostra contendo FRC 80 % dos provadores demonstraram intenção de compra, variando de certamente comprariam a provavelmente comprariam. Sendo assim a incorporação da farinha obtida do resíduo de caju, pode ser uma alternativa viável ao seu reaproveitamento em produtos de panificação.

Palavras-chave: farinha do resíduo de caju, análise sensorial, alimento funcional.

INTRODUÇÃO

As indústrias de polpa de frutas geram grande volume de resíduos, porém, muitos desses resíduos são subutilizados para alimentação animal ou insumo para lavoura. Logo, há a necessidade do aproveitamento desse resíduo, através da elaboração de farinhas e sua incorporação aos mais diversos produtos, tais como bolos, biscoitos, pães, etc. O bagaço de caju, obtido da extração do suco do pedúnculo é uma fonte de fibras, vitaminas e minerais, além de serem fonte de polifenóis e carotenoides.O mercado de polpa de frutas no Brasil é promissor, pois com a grande correria do dia

a dia, é cada vez maior a procura por produtos de fácil preparo,sendo necessário cada vez mais estudos que visem o aproveitamento de resíduos agroindustriais, afim de minimizar os impactos ambientais e fornecer um melhor consumo nutricional (LOUSADA-JÚNIOR, 2006; ABUD e NARAIN, 2009).

Este trabalho teve como objetivo, elaborar e avaliar sensorialmente um bolo simples a partir da farinha obtida do resíduo do processamento do caju (FRC) como forma de reaproveitamento e redução dos desperdícios industriais.

MATERIAIS E MÉTODOS

O trabalho foi realizado no Laboratório de alimentos da Universidade do Estado do Pará (UEPA), Campus XVIII Cametá–PA. Os frutos de caju (*Anacardiu accidentale* L.) foram adquiridos no mercado local do município de Cametá-PA. Os demais ingredientes utilizados no desenvolvimento do trabalho foram adquiridos em estabelecimentos locais. Foi feita uma seleção dos frutos, descartando-se os mesmos que apresentavam danos fisicos. Em seguida, os mesmos foram pesados e sanitizados. A obtenção do resíduo do pedúnculo de caju foi feito por prensagem manual. O resíduo do mesmo foi submetido ao processo de secagem em secador de bandejas com circulação de ar sob temperatura de 105°C até peso constante, e posterior trituração em moinhos de facas para a obtenção da farinha. Logo em seguida, foram elaboradas duas formulações, um bolo controle (sem FRC) e outro com 30% de FRC em substituição parcial a farinha de trigo. Foi realizado uma pesquisa de mercado com o objetivo de avaliar-se os produtos de panificação, enriquecidos com farinha de pedúnculo de caju poderiam ser adquiridos por potenciais consumidores.

Ambas foram submetidas a avaliação sensorial realizado com 30 provadores não treinados, para realização do teste foi utilizado a escala hedônica de 9 pontos, ancorada pelos extremos " desgostei muitíssimo" (1) e "gostei muitíssimo" (9) quanto os atributos aroma, sabor, cor, textura, aparência e impressão global. Assim como, foi aplicado o teste de intenção de compra que utilizou uma escala de 5 pontos desde "certamente não compraria" a "certamente compraria".

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Os resultados das análises sensoriais apresentados na tabela 1, revelaram que a cor e aparência do bolo adicionado com 30 % de FRC diferiram significativamente entre si ($p<0,05$), quando

comparado com o bolo padrão, tal diferença pode está relacionada com a coloração do caju. Para a análise de intenção de compra, 80% dos provadores certamente comprariam a amostra controle, e para a amostra contendo 30 % de FRC, 80 % dos provadores demonstraram intenção de compra, variando de certamente comprariam a provavelmente comprariam.

Tabela 1. Resultado da análise sensorial dos bolos, padrão e com 30% de FRC.

Atributos	Padrão	30% FRC
Aroma	7,9[a]	7,7[a]
Sabor	8,4[a]	7,9[a]
Cor	8,3[a]	7,4[b]
Textura	8,2[a]	7,9[a]
Aparência	8,3[a]	7,3[b]
Impressão global	8,1[a]	7,8[a]

*[a,b] Médias seguidas de letras diferentes na mesma linha diferem estatisticamente ao nível de 5%.

Segundo, QUIRINO, G. C.E (2019) que trabalhou com obtenção da farinha do pecúndulo de caju e seu emprego na formulação de bolo rico em fibras constatou que, o teste de intenção de compra foi relatado que 96,3% das pessoas disseram que consumiriam bolo com farinha de caju, 96,3% disseram que não conhecem o bolo enriquecido com farinha de caju, mas os 94,3 % disseram que comprariam o bolo se o mesmo fosse vendido. Cerca de 60% dos participantes expuseram que comprariam o produto por apresentar um alto valor nutritivo, 37% comprariam por curiosidade 0,9% compraria pelos benefícios que o bolo apresenta e 0,9% não comprariam o produto.

CONCLUSÃO

Diante dos resultados obtidos, a incorporação da farinha obtida a partir do resíduo do pedúnculo do caju, pode ser uma alternativa viável ao seu reaproveitamento em produtos de

panificação, pois a farinha do resíduo do pedúnculo de caju tem grande potencial tecnológico, podendo assim contribuir para uma melhor qualidade nutricional dos produtos de panificação.

AGRADECIMENTOS

UEPA

REFERÊNCIAS

ABUD, A.K.S. e NARAIN, N. **Incorporação da farinha de resíduo do processamento de polpa de fruta em biscoitos: uma alternativa de combate ao desperdício**. Brazilian Journal of Food Technology, v.12. p. 247-265, 2009.

LOUSADA-JÚNIOR, J.E.; COSTA, J.M.C; NEIVA, J.N.M; RODRIGUEZ, N.M. **Caracterização físico-química de subprodutos obtidos do processamento de frutas tropicais visando seu aproveitamento na alimentação animal**. Revista Ciência Agronômica, v.37, p.70-76, 2006.

Quirino, E. C.G. **Obtenção do pedúnculo de caju e seu emprego na formulação de bolo rico em fibras**. Monografia (Graduação) Universidade Federal da Paraíba, João Pessoa-PB.2019.50f.