

Elaboração e avaliação sensorial de biscoito com baixo teor de açúcar e gordura

Maria Inácio da Silva¹, Damiana C. B. de Oliveira², Maria Andréa F. dos Santos Silva², Gislaine R. da Silva³, Joabis N. Martins⁴, Jânio Eduardo de A. Alves⁵

1. Bolsista de Iniciação Científica CNPq, Graduanda em Tecnologia de Alimentos, Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia do Sertão Pernambucano (campus Salgueiro), * nacymarim@gmail.com; 2. Discentes do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos, IF Sertão-PE, campus Salgueiro. 3. Estudante do Médio Integrado em Edificações- IF Sertão-PE, campus Salgueiro. 4. Orientador do trabalho e docente do IF Sertão-PE Campus Salgueiro. 5. Técnico em Agroindústria, IF Sertão-PE, campus Salgueiro.

Palavras Chave: *Aceitação, biscoito, nutritivo.*

Introdução

O aproveitamento de frutas para elaboração de alimentos industrializados é viável e agrega maior valor nutricional aos alimentos. A banana (*Musa sapientum* cultivar prata) é uma das frutas mais consumidas no nordeste. Seu sabor característico é inconfundível e bem apreciado pelos nordestinos (SILVA et al., 2013).

A busca por alimentos saudáveis com alto teor de fibras e baixo teor de açúcar e gorduras aquece o mercado produtor de alimentos. Todos os anos centenas de produtos que prometem suprir as necessidades dos consumidores são lançados no mercado, mas para que um novo produto seja lançado é necessário saber se haverá mercado para ele, e esse conhecimento é adquirido através da realização de análises sensoriais. Devido à crescente demanda por produtos práticos e nutritivos, o presente trabalho objetivou a produção de um biscoito funcional e nutritivo, pobre em gorduras e rico em fibras e minerais, utilizando como matéria-prima principal a farinha de trigo integral, polpa de banana e fibras extraídas da casca de bananas maduras.

Resultados e Discussão

Para a elaboração dos biscoitos foram utilizados os ingredientes conforme a tabela 1; misturou-se todos os ingredientes até a obtenção de uma massa homogênea, que fora em seguida moldada em moldador com cerca de 4 mm de espessura. O assamento foi conduzido em forno industrial (TEDESCO®) durante 10 minutos a 120°C, na qual foi retirado e respeitado o período de resfriamento até que os biscoitos atingissem temperatura ambiente.

Tabela 1. Ingredientes e porcentagens utilizadas nas formulações dos biscoitos.

Porcentagens	Formulação 1	Formulação 2
36,00%	farinha de trigo integral	farinha de trigo integral
27,48%	margarina light	margarina light
20,52%	polpa de banana	Pectina extraída da casca de bananas
16,00%	açúcar mascavo	açúcar mascavo

Na análise sensorial foi utilizado o teste de escala hedônica com nove pontos. As duas formulações foram servidas em pratos plásticos brancos descartáveis, codificados por três dígitos aleatórios. Um total de trinta julgadores não treinados provou as amostras sendo que os mesmos limpou o palato com água mineral, à temperatura ambiente entre uma amostra e outra.

A análise estatística dos dados foi realizada empregando-se as análises de variância (ANOVA) e as possíveis diferenças entre as médias ($p < 0,05$) pelo teste de Tukey, utilizando-se o *software* Assistat 7.7 beta (SILVA & AZEVEDO, 2002).

Os resultados médios obtidos nas análises sensoriais estão apresentados na Tabela 2.

Tabela 2. Resultados médios da avaliação sensorial das amostras de biscoitos.

Amostras	Atributos analisados				Aceitação Global
	Sabor	Cor	Textura	Aparência	
1	8.22 a	7.50 a	7.23 a	7.53 a	7.41 a
2	7.60 b	7.52 a	7.20 a	7.51 a	7.39 a
D.M.S	0.55	0.59	0.67	0.57	0.75
C.V. (%)	12.27	12.71	15.46	12.04	17.48

Numa mesma coluna, médias com letra em comum não diferem significativamente entre si ($p < 0,05$). D.M.S.: Coeficiente de Diferença Mínima Significativa do Teste de Tukey ao nível de erro de 5% de probabilidade. C.V.: Coeficiente de Variação.

Houve diferença significativa ($p < 0,05$) para o atributo sabor. Isso pode estar associado à adstringência da pectina presente na amostra 2, comparado ao sabor mais adocicado da polpa de banana na amostra 1. Os demais atributos avaliados, não apresentaram médias com diferenças significativas entre as amostras 1 e 2. Sousa et al (2011), com a análise sensorial do biscoito de limão, obteve média entre 7 e 8 (gostei moderadamente e gostei muito), para os atributos de cor, textura, aparência e aceitação global, sendo valores bem próximos ao obtido no presente trabalho para as formulações 1 e 2, respectivamente, evidenciando índice satisfatório no mercado consumidor.

Conclusões

As duas formulações avaliadas, ambas tiveram boa aceitação, porém a substituição de polpa de banana por pectina da casca de banana influenciou no atributo sabor, demonstrando assim maior preferência do consumidor com relação à polpa de banana.

Agradecimentos

Ao IF Sertão-PE, *Campus Salgueiro* pelo apoio.

SILVA, S. O.; AMORIM, E. P.; SEREJO, J. A. S.; FERREIRA, C. F.; RODRIGUEZ, M. A. D. Melhoramento genético da bananeira: estratégias e tecnologias disponíveis. *Revista Brasileira de Fruticultura*, v.35, n.3, p.919-931, 2013.
SOUSA, L. A.; FERREIRA, R.L.; BARBOSA, Y.M.; RODRIGUES, M. C. P. *Análise Sensorial de Biscoito de Limão*. 2011. Disponível em: http://www.xxbed.ufc.br/arqs/gt6/gt6_11.pdf. Acesso em 28 de março 2016.