



## **OBTENÇÃO DE COENTRO (*Coriandrum sativum* L.) EM PÓ PARA ENRIQUECIMENTO NUTRICIONAL EM PATÊS COM APLICAÇÃO DE TESTES SENSORIAIS**

Silva, F. F.<sup>1</sup>; Araújo, V.B.S.<sup>2</sup>; Azevedo, F.L.A.A.<sup>2</sup>; Silva, V. M. B.<sup>2</sup>; Carvalho, R. J.<sup>1</sup>; Batista, M. B.<sup>1</sup>

<sup>1</sup>Departamento de Engenharia de Alimentos - Universidade Federal da Paraíba, Cidade Universitária, Campus I, João Pessoa, Paraíba, CEP. 58051-900, e-mail: [rayssa\\_ea\\_ufpb@hotmail.com](mailto:rayssa_ea_ufpb@hotmail.com)

<sup>2</sup>Programa de Pós-Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos – Universidade Federal da Paraíba, Cidade Universitária, Campus I, João Pessoa, Paraíba, CEP. 58051-900.

O objetivo deste estudo foi à obtenção de coentro em pó, rico em nutrientes, através de secagem convectiva, para enriquecimento em patês e aplicação de testes sensoriais para avaliação da aceitação global e intenção de compra do produto. O coentro em pó apresentou rendimento de, aproximadamente, 11,78% tendo como principais fontes de perdas as raízes, folhas injuriadas, areias e perdas referentes ao processo de obtenção do pó. Com o pó foram elaboradas três formulações de patês (3%, 4% e 5%), onde foram utilizados os seguintes ingredientes: maionese, queijo parmesão triturado, creme de leite e coentro em pó. Os testes sensoriais mostraram que não houve diferença significativa comparadas pelo teste de Tukey ( $p < 0,05$ ), com médias superiores a 7,0 (gostei regularmente) para os atributos: cor, aroma, sabor, textura e aceitação global. Em relação à intenção de compra, foram obtidas médias próximas de 4,0 indicando que o provador possivelmente compraria o patê enriquecido com coentro em pó. Os dados obtidos servem como parâmetros de referência para a elaboração da formulação padrão para este tipo de produto, considerando-se a utilização da maior concentração (5%), podendo assim em estudos futuros obter formulações de patês com concentrações ainda maiores, já que o coentro em pó é uma boa fonte de cálcio. Os resultados indicam também a viabilidade técnica na produção do coentro em pó devido ao seu aroma e sabor característicos, aliado a uma tendência cada vez maior de se consumir alimentos industrializados muito próximos ao similar natural. Os patês foram bem aceitos, tendo em vista que os patês encontrados no mercado são na maioria de carne e peixe e considerados alimentos calóricos por serem ricos em gordura, devido a sua formulação, onde possui grande parte de ácido palmítico, uma gordura saturada conhecida por aumentar o colesterol. A atual tendência nutricional defende a ingestão de alimentos mais saudáveis, onde, dentro dessa classe estão os que apresentam vegetais em sua formulação, que são de fácil digestibilidade.

**Agradecimentos:** UFPB